

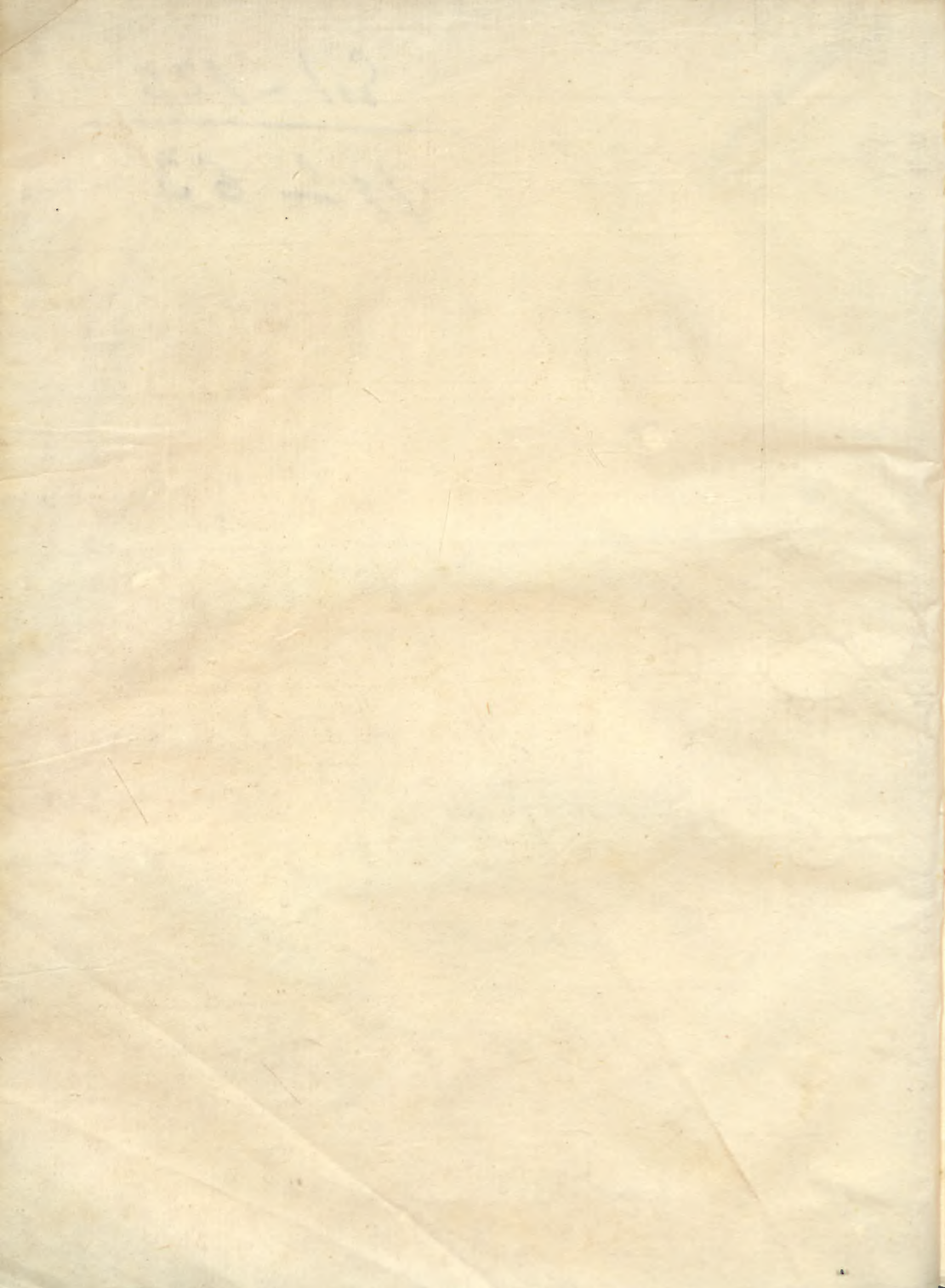
Est 126

W 63

Ent-126

N^o 63

SECRETOS
DE
AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO,
Y PASTORIL.



SECRETOS
DE
AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO,
Y PASTORIL.

SECRETOS

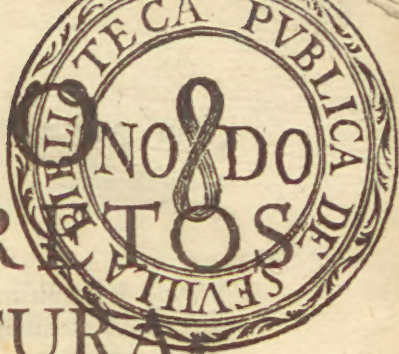
DE

AGRICULTURA,

CASA DE CAMPO,

Y PASTORIL.

LIBRO NOVO
DE LOS SECRETO
DE AGRICULTURA,
CASA DE CAMPO,
Y PASTORIL:



TRADUCIDO DE LENGUA CATALANA
EN CASTELLANO

POR FRAY MIGUEL AGUSTIN,

*Prior del Temple de la Fidelissima Villa de Perpiñan,
del Orden, y Religion de San Juan
de Jerusalem;*

DEL LIBRO, QUE EL MISMO AUTOR SACÓ
à luz el año de 1617. y aora con addicion del quinto
Libro, y otras curiosidades; y un Vocabulario de seys
Lenguas, para declaracion de los vocablos de dicho Libro:
y al fin de èl se hallaràn las materias de que el Autor
trata; con una Rueda perpetua, para conocer
los años abundantes, ò esteriles.

BARCELONA: En la Imprenta de MARIA ANGELA MARTÌ Viuda,
en la Plaza de San Jayme. Año 1762.

*Vendese en su Casa, y en la de Teresa Piferrer Viuda, en la
Plaza del Angel; y à sus costas.*



LIBRO DE LOS SECCIONES DE AGRICULTURA CASA DE CAMPO.

Y PASTORIL:
TRADUCIDO DE LENGUA CATALANA
EN CASTELLANO

Por FERRAT MICHAEL AUGUSTIN
Primer del Temple de la Fidelity, Villa de Perpignan,
del Orden y Religión de San Juan
de Jerusalen;

DEL LIBRO, QUE EL MISMO AUTOR SACO
a luz el año de 1813, y con adición del quinto
libro, y otras emendaciones; y un Vocabulario de léx-
tas; para declaración de los vocablos de dicho libro.
Y al fin de él se hallarán las materias de que el Autor
trata; con una Rueda perpetua, para conocer
los años abundantes, ó escasez.

Barcelona: En la Imprenta de Maria Antonia Martí Viana,
en la Plaza de San Juan. Año 1762.
Vendese en la Casa, y en la de Tripe y Perpetua Viana, en la
Plaza del Angel; á dos reales.

*CENSURA DEL P. Fr. REGINALDO POR,
de la Orden de Predicadores , Doctor , y Cathedratico
de Theologia , &c.*

CON especial desvelo , y cuydado , por comision del Ilustre Señor Raphael Llobet , Canonigo de la Iglesia de Elna , Vicario General , y Oficial en toda la Diocesi , vi , y examinè aqueste Tomo de los *Secretos de Agricultura , Casa de Campo , y Pastoril*, repartido en cinco Libros , traducido en Castellano por Fr. Miguel Agustín , de la Orden del Hospital de San Juan de Jerusalèn , y Prior del Temple de la Fidelissima Villa de Perpiñan , de un Tomo , que en Lengua Catalana havia compuesto , ò recopilado el mismo Autor en dias atràs , y aora con addicion de quinto Libro , y otras muchas cosas provechosas , utiles , y curiosas ; y certifico no haver hallado en èl cosa contraria à la Iglesia Romana , ni à sus buenas costumbres , antes promete con su lectura à todos mil acrecentamientos de bienes temporales , sin mella , ni quiebra de los espirituales ; y que si la especulativa deste Libro se pone en execucion , confio , que de oy en adelante saldrà desterrada la esterilidad de la tierra , y el mundo de mal año ; y à buen seguro , que si como en estos tiempos dorados sale à luz , huviera salido centenares de años antes , pudieran los Poetas antiguos alabar con mas verdad , y menos ficciones los Jardines de Chipre , las Espigas de la Mancha , los Pastores de la Arcadia , los Pescadores Orcadas , y Cazadores de Flandes ; pues aqui se enseña con terminos al proposito , lenguaje natural , y estilo proprio à cada uno de sus Professores , la nata del hortalizar , la fineza pastoril , la medula de la labranza , la quinta essencia del cazar , con la flor de la pesqueria : no quiero hablar en abono del Autor , que la Obra habla seys Lenguas , y darà de èl testimonio ; solo digo , que se le debe dar licencia de imprimirlo , porque no es bien que Obra tan util quede sepultada , pues no se hizo la luz para debaxo del celemin , sino para encima de la mesa , porque todos los de casa gocen de ella. En fee de lo qual lo firmè de mi nombre en este Convento de Predicadores de Perpiñan à 24. de Junio , dia del Precursor Juan , año de 1625.

Fr. Reginaldo Por.

LICENCIA DEL ORDINARIO.

NOS Raphaël Llobet, Presbyter DD. Canonicus Elnen. Ecclesiæ, Vicarius Generalis, & Officialis in spiritualibus, & temporalibus Admodum Illustris, & Reverendissimi in Christo Patris, D. D. Petri de Magarola, Dei, & Sanctæ Sedis Apostolicæ gratia Elnen. Episcopi, & Regii Consilarii: cùm præsens opus, de los *Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, inscriptum à Fratre Michaële Agustín, Priore Ecclesiæ Beatæ Mariæ de Templo, Ordinis Sancti Joannis Hierosolymitani, jam antea in lucem editum, & nunc novis lucubrationibus illustratum, ac ex commissione nostra denuò recognitum, & probatum fuerit, ut prælio tradi possit, ac in præsentí Diœcesi Elnen. evulgari licentiam concedimus, & impartimur. Dat. Perpiniani 4. Kalend. Julii, anno à Virgineo partu 1625.

R. Llobet, Vic. Gen. & Offic.

De mandato dicti D. Vic. Gen. & Offic. exp.
*Lazarus Barbas, Presbyter, Notarius,
Scribæ Curie Ecclesiasticæ.*

LICENCIA DEL CONSEJO.

DON Juan de Peñuelas Secretario de Camara del Rey nuestro Señor, y de Gobierno del Consejo por lo tocante à los Reynos de la Corona de Aragon. Certifico, que por los Señores de èl se ha concedido licencia à Francisco Bassols Impressor en la Ciudad de Barcelona, para que por una vez pueda reimprimir, y vender el Libro intitulado: *Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, traducido de Lengua Catalana en Castellano por el P. Fr. Miguel Agustín, con tal de que la dicha reimpression se haga en papel fino, y de buena estampa por el impresso que sirve de original, y que antes que se venda se trayga à el Consejo junto con èl, y Certificacion del Corrector General de estarlo conforme à èl, para que se tasse el precio à que se ha de vender, guardando en su reimpression lo dispuesto por Leyes, y Pragmaticas de estos Reynos. Y para que conste la doy en Madrid à nueve de Septiembre de mil setecientos sesenta y uno.

Don Juan de Peñuelas.

FEE DE ERRATAS.

Pag. 4. lin. 15. y en fi, lee y en fin. Pag. 12. lin. penult. porque no la hallan, lee porque no lo hallan. Pag. 17. lin. 13. qu, lee que. Pag. 24. lin. 20. sesuales, lee sensuales. Pag. 26. lin. 32. consiste, lee no consiste. Pag. 27. lin. penult. caridadad, lee caridad. Pag. 36. lin. 2. un, lee una. Pag. 40. lin. 23. riñores, lee riñones. Pag. 121. lin. 28. ni se habran, lee ni se abran. Pag. 153. lin. 3. pocho, lee poco. Pag. 184. lin. 28. estercolado, lee estercolada. Pag. 212. lin. 25. pondies, lee pondreis. Pag. 229. lin. 8. terciara, lee tercera. Pag. 232. lin. 22. igules, lee iguales. Pag. 264. lin. 38. continando, lee continuando. Pag. 320. lin. 12. picadara, lee picadura. Pag. 326. lin. 19. remndios, lee remedios. Pag. 396. lin. 35. todos, lee todas. Pag. 408. lin. 20. ferscas, lee frescas. Pag. 468. lin. 31. de le que, lee de lo que.

Este Libro intitulado: *Secretos de la Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, traducido de la Lengua Catalana à la Española por el P. Fr. Miguel Agustín, reimpresso con licencia de el Real, y Supremo Consejo de Castilla, para que esté conforme con el que sirve de original se salvaràn las Erratas de esta Fee; y así lo certifico en esta Villa, y Corte de Madrid à quince dias de el mes de Julio de mil setecientos y sesenta y dos.

Dr. D. Manuel Gonzalez Olleror;
Correñt. Gen. por S. Mag.

T A S S A.

DON Juan de Peñuelas Secretario de Camara del Rey nuestro Señor de Gobierno, y del Consejo por lo tocante à los Reynos de la Corona de Aragon. Certifico, que haviendose visto el Libro intitulado: *Secretos de la Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril*, traducido de la Lengua Catalana à la Española por el P. Fr. Miguel Agustín, que con licencia concedida à Francisco Bassols ha sido reimpresso, le tassaron à seys maravedis cada pliego, el qual parece tiene setenta y uno y medio sin Principios, pero si con Tablas, que à dicho respecto importa trescientos setenta y nueve maravedis vellon, à cuyo precio, y no mas mandaron se vendiesse, y que esta Certificacion se ponga al principio de cada Libro, para que se sepa al precio que se ha de vender: Y para que conste la doy en Madrid à nueve de Agosto de mil setecientos setenta y dos.

Don Juan de Peñuelas.

RECOPILACION BREVE DE LAS MATERIAS
contenidas en los cinco Libros de los Secretos
de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril,
con muchas curiosidades, que hallará
el que leyere.

EL primero Libro trata de la razon de Estado del Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, y de los presagios de las mudanzas de los tiempos, y de lo que se ha de trabajar en cada mes; con los preceptos de Astrologia para las cosas de la labranza. El hacer los huertos, sembrar, y plantar las yervas de comer, assi de las que se comen las hojas, raíces, y frutas, como tambien las olorosas, y medicinales, y de flores, con sus virtudes, y de la recogida, conserva, y confitura de ellas, con muchas curiosidades.

El segundo Libro trata de los arboles de fruta en particular, assi de los que se plantan en el huerto, como los de fuera de el; y del plantar, y trasplantar, desmochar, limpiar, è ingerir de muchas maneras, con sus virtudes; y como se sacan del huerto, y campo las orugas, piojos, hormigas, gusanos de arboles, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y frutas, y de los arboles del bosque, y de agua; y de la labranza de las tierras, de los trigos, y legumbres; y el eltercolar, y cultivar, con los demás del sembrar, y recoger; y de los prados, y yervas para el pasto de los animales; y del moler los trigos, y su conserva, assi en grano, como en harina, y lo demás, hasta ser cocido el pan, con otras curiosidades, y secretos.

El tercer Libro trata de las tierras de las viñas, y sarmientos, y de su administracion; y del ingerir las vides, y sus enfermedades, y remedios; y de la cogida de las ubas, y hacer los vinos de muchas maneras, assi para el gusto, como otros de frutas, y yervas para enfermedades; y de la invencion, naturaleza, facultades, y diferencias de vinos, y el hacer el aceyte de fruto del olivo, y de otros frutos, simientes, yervas, y flores, y del discurso breve de la destilacion de las aguas simples, y compuestas, con sus virtudes; con una regla

gla general para medir las tierras en qualquier País, aunque sean los campos, ò plazas de qualquier forma, ò figura, y con muchas curiosidades.

El quarto Libro trata del sitio, y fabrica de la Casa de Campo, con las figuras, y formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande; y hallar las aguas de los pozos, y fuentes, y de su salubridad, y bondad; y de la cria de todos los animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, con sus enfermedades, y curas, y de las abejas, y gusanos que hacen la seda, con muchas curiosidades.

El quinto Libro trata de criar, y adiestrar los perros de caza; y de cazar los animales terrestres, y volatiles; y de la cria, y gobierno de las aves de laalconera, las quales son diez aves de rapiña, en general, y en particular; y de cazar, y matar los animalejos de la Casa de Campo, por la policia de ella; y de la caza, ò pesca de el pescado, con muchas curiosidades; con un Vocabulario de seys Lenguas; y al fin una Rueda perpetua, para hallar los Años fertiles, y esteriles, assi los venideros, como los passados.

PROLOGO AL LECTOR.

Aunque, por mucho que se quiera engrandecer, y ensalzar, ò subir de punto la profesion rustica, y los frutos, y provechos, que de ella resultan, es casi imposible, por ser ella la primera, y principal maquina, que da sustento al mundo, y ser los Secretos de ella casi incomprehenfibles; de tal manera, que à no haverse inventado, ninguna persona podria passar esta vida, porque esta profesion està dividida en dos sugetos principales. El primero de los quales se llama Agricultura, que enseña à cultivar las tierras, y sembrar las simientes, y plantar arboles fructiferos, è infructiferos: Y la otra se llama Pastoril, que enseña à criar todas suertes de animales domesticos, terrestres, y volatiles; esto es, los terrestres, tanto para la cultivacion de las tierras, quanto para el comer, y vestir, pues de ellos sale la lana (por medio de la qual vestimos) leche, quesos, buenas carnes, y otras cosas delicadas, de las quales tomamos el sustento; y aquel que cultiva las tierras se llama Agricultor, con la buena industria del qual se cogen trigos, frutas, y otras muchas cosas, muy necessarias à la vida humana; y el que cria à los animales se llama Pastor, por medio, è industria del qual gozamos de las buenas carnes, leches, quesos, y otras cosas: Tambien por medio de ellos se ha inventado la Astrologia, porque con el continuo estar de noche, y de dia velando en la custodia de los animales, han inventado, y hallado los movimientos de los Planetas, y Astros, y tambien nuestro Señor quiso hacerles saber primero à ellos su venida al mundo; de donde deben ser muy estimados. Estos dos sugetos estan, ò deben estar unidos, de tal manera, que el uno sin el otro no pueden estar; porque para cultivar, y estercolar las tierras, son necessarios los animales, y estos no pueden vivir sin los frutos que las tierras dan, y todos juntos son tan necessarios à la vida humana, que sin ellos no se puede passar: y así Dios nuestro Señor, del qual (*omnia procedunt*) quiso, que los primeros hombres del mundo; esto es, Adàn, y Noè, fuesen Agricultores, como se lee en el Genesis cap. 3, y 9, y esso à solas debe ser suficiente para dar razon cumplida, de que las excelencias de esta profesion rustica, y los provechos, que de ella resultan, es imposible poderlos decir, ni escrivar; pero porque los aficionados à dicha profesion tomaràn gusto en saber algunas honras, y privilegios, de los quales, los que se exercitan en ella, estan condecorados, pondremos aqui algunas cosas particulares, con las quales consta quanto han sido, y deben

deben ser honrados los hombres dados à esta profesion rustica.

Primeramente, dice Barro, que las vidas de los hombres son dos: la primera rustica, y la otra urbana; pero que la rustica es mas antigua, porque primero fueron inventados los hombres para la cultivacion de las tierras, que no para edificar Ciudades, y solamente los Agricultores fueron por muchos siglos honrados, y antepuestos à los Ciudadanos, por haverles la Naturaleza Divina dado las tierras, y la arte humana haver hallado los edificios de las Ciudades; y los antiguos Romanos juzgaron, que la vida rustica debia ser loadissima, y la de las Ciudades, y Poblaciones, no tanto. El mayor loor que daban à los hombres, era llamarlos buenos Agricultores, y el que así era loado, se tenia por muy honrado; y finalmente, en tanta honra, y estimacion fue tenida entre los Priscos la Agricultura, que los Emperadores Romanos, con sus propios cuerpos, no dexaban de cultivar, y ver cultivar, y sembrar los campos, y tratar de simientes, disponer arboledas, y con la misma diligencia, y cuydado, que armaban un campo de Soldados, trataban de los instrumentos para escardar los trigos; y así los Antiguos tenian en uso emplearse de nueve dias, los siete en cosas urbanas.

Segundo, dice Ciceron en el *lib. I. de Offic.* que en todas las cosas no hay ninguna mejor, mas dulce, ni mas fertil, que la Agricultura; porque el Agricultor tiene todo su cuydado con la tierra, la qual nunca reñsa bolver lo que se le da, con muy grandes ganancias; y que cosa mas vistosa, que un campo bien cultivado?

Cicero.

Tercio, como la Agricultura sea utilissima, y necessaria para la vida humana; de aqui se sigue, que el Agricultor se debe mucho sufrir, y favorecer, segun lo dice el Emperador Justiniano en la Ley *Colonos nunquam*, del *lib. II. del Codex*, titulo de *Agricult.* & *Cen.*

Justiniano.

Quarto, dice Lucas de Peña en la primera Ley del sobredicho titulo, que los que professan dicha profesion, deben ser eximidos de los cargos publicos, por ser hombres, que con todo su cuerpo, y fuerzas dan sustento à toda la maquina vital del mundo, pues por su medio, è industria (como arriba se ha dicho) se come el pan, y carnes, se bebe el vino, y de la cria de los animales, y buen trato de ellos, se visten los hombres, y por esso el Agricultor no se debe ocupar en otras cosas, sino en el hecho de la Agricultura.

Lucas de Peña.

Quinto, los Agricultores son condecorados de otras diversas prerrogativas, privilegios, y humanidades, entre las quales son las que se siguen: Que no pueden ser prendados en los animales, y cosas de la labranza: Que en tiempo de sementera, mieses, y de vendimias,

no pueden ser llamados à juicio: Que la vida rustica es tenuta por la mas quieta, y los que la exercitan por quietos, y es presumpcion, que no son autores de riñas, antes bien son tenidos por hombres sencillos, sossegados, y quietos; y de aqui se dice: (*Sancta Rusticitas, omnia palam habet.*) Que si el Agricultor reduce, y faca una tierra de esteril à cultura, y fructificante, lo que no se puede hacer sin grande trabajo, y gasto, no puede el Señor pretender decepcion, ni engaño, ni puede por esso aumentar la pensión, ni los censos, segun que mas largamente lo dice Cassaneo en el libro de los Catalogos *Glorie Mundi*, en la part. 11. considerac. 37.

Finalmente se debe advertir, que el Arte de la Agricultura es un modo, y traza muy necessaria para passar la vida humana, y por esso debe ser preferida à todas las demàs, por haverse inventado dichos modos por Adàn, el primer hombre antes del Diluvio, y despues del Diluvio, por Noè, como arriba està apuntado, y se lee en el Genesis *cap.* 3, y 9. de las quales cosas se infiere, que la primera cosa, que Dios nuestro Señor nos enseña ser necessaria à la vida humana, es la Agricultura; y assi, por las razones arriba dichas, la Agricultura debe ser loada, y los Agricultores deben ser preferidos à los demàs Artifices. Por esto, y por hallarme inclinado à dicha profesion, y tener algunas experiencias de ella, me ha parecido emplear algunas vigilias, y ratos de tiempo, particularmente estando defocupado de los negocios de mi Iglesia, en tomar trabajo de recopilar en Lengua Castellana el Libro, que saquè à luz en Lengua Catalana el año de mil seyscientos y diez y siete; y aora va añadido en esta impresion el Quinto Libro, y algunas otras curiosidades, y un Vocabulario en seys Lenguas, de los nombres Castellanos de los arboles, frutas, yervas, y otras cosas nombradas en dicho Libro, para que mejor las otras Lenguas se puedan valer de èl; con el qual Libro hallarán modos, y trazas para encaminar aquellos que exercitan, ò quieren exercitarse en la Agricultura, y Oficio Pastoril; certificandolos, que mi intento no ha sido. sino para que los infinitos Secretos de la Agricultura, y Oficio Pastoril, con lo demàs, que antes iba impresso, fuesen comunicados à todas las seys Lenguas, y à los curiosos, y aficionados à ella. Deseando, que de este mi trabajo se siga algun fruto, que con ello me tendré por pagado, y satisfecho; suplicando el perdon de mis faltas, y que solo se atienda à mi afeçtuosa voluntad, y desco.

T A B L A

DE LOS CAPITULOS, Y MATERIAS contenidas en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

LIBRO PRIMERO.

- CAP. 1.** Secretos de lo que han de hacer, y entender los Padres de Familia, que se exercitan en la Agricultura. pag. 1.
Observaciones, y preceptos de Astrologia, conforme à la Agricultura de Antonio Magino, para aquellos que tienen cognition de los Planetas. pag. 14.
- Cap. 2.** Secretos de la condicion, y oficio de la Madre de Familias de la Casa de Campo, y como debe criar, enseñar, y doctrinar sus hijas, y criadas. pag. 19.
- Memorial de remedios universales para las enfermedades ordinarias de los de la familia de la Casa de Campo, hecho por Carlos Esteven, y Juan Libaut, Medicos de la Ciudad de Paris. pag. 32.
- Cap. 3.** Secretos de los huertos, así en general, como en particular. pag. 46.
- Cap. 4.** Secretos de las simientes de las yervas, y del tiempo de sembrarlas. pag. 54.
- Cap. 5.** Secretos de las yervas de comer. pag. 61.
- Cap. 6.** Secretos de las raíces, y cabezas de las yervas de comer. p. 66.
- Cap. 7.** Secretos de las frutas, que se comen de las yervas. pag. 71.
- Cap. 8.** Secretos de las yervas olorosas, y medicinales mas conocidas. pag. 75.
- Cap. 9.** Secretos de las yervas medicinales mas conocidas, y usadas. pag. 79.
- Cap. 10.** Secretos de la yerva tan maravillosa, llamada tabaco, o nicociana. pag. 89.
- Cap. 11.** Secretos de las plantas, y yervas de flores. pag. 92.
- Cap. 12.** Secretos de la recogida, y conservacion de las yervas de comer, y medicinales, y de sus raíces, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas. pag. 98.

LIBRO SEGUNDO.

- C**AP. 1. Secretos de los arboles de fruta, que se deben poner, y plantar en los huertos. pag. 105.
- Cap. 2. Secretos de los arboles de fruta, y otros, que se ponen fuera del huerto. pag. 122.
- Cap. 3. Secretos de particularidades de las frutas, y enfermedades de los arboles, con sus remedios. pag. 129.
- Cap. 4. Secretos de las frutas, como se confitan. pag. 135.
- Cap. 5. Secretos del plantar, y trasplantar los arboles de frutas, y cabar, desinchar, limpiar, y sembrarlos de simientes, y pepitas para ingerir. pag. 138.
- Cap. 6. Secretos del ingerir los arboles de muchas maneras, y en varios tiempos. pag. 146.
- Cap. 7. Secretos contra las orugas, piojos, hormigas, gusanos, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animales, que hacen daño à las yervas, arboles, y frutas de los huertos, y campos. pag. 157.
- Cap. 8. Secretos del sitio, y disposicion de los arboles del bosque, y de los arboles de agua. pag. 162.
- Cap. 9. Secretos de la labranza de las tierras del trigo, y estercolar, y de la cultivacion, con lo demàs del sembrar, y recoger. p. 167.
- Cap. 10. Secretos del centeno, cebada, avena, legumbres, y otros granos. pag. 177.
- Cap. 11. Secretos de los prados, y yervas para los pastos de los animales domésticos. pag. 183.
- Cap. 12. Secretos de moler los trigos, y hacer la levadura, amassar, y cocer el pan. pag. 186.

LIBRO TERCERO.

- C**AP. 1. Secretos de las tierras para las viñas, y de los sarmientos, y otras particularidades de su administracion. pag. 191.
- Cap. 2. Secretos de ingerir las vides de las viñas, y parrales, de sus enfermedades, y remedios, y otras particularidades. pag. 198.
- Cap. 3. Secretos de la cogida de las uvas, hacer el vino, y su conservacion. pag. 203.
- Cap. 4. Discurso breve de la invencion, naturaleza, facultades, diferencias, y necesidades del vino. pag. 217.
- Cap. 5. Secretos de como se hace el aceyte del fruto del olivo, y de los frutos, simientes, yervas, y flores. pag. 228.
- Cap.

- Cap. 6. Secretos de los aceytes que se hacen por impressiõ , con muchas advertencias. pag.233.
- Cap.7. Secretos particulares del aceyte, que se hace por impressiõ, y por destilacion , y de algunos balsamos artificiales. pag.235.
- Cap. 8. Discurso breve de la destilacion de las aguas. p.241.
- Cap. 9. Secretos de como conviene preparar las materias antes de la destilacion , con los preceptos generales. pag.255.
- Cap. 10. Secretos de las aguas destiladas de las yervas, raices, cortezas, flores, frutas, licores en particular, y de sus virtudes. p. 259.
- Cap. 11. Secretos para destilar los animales , y partes de ellos , y los restaurativos. pag.266.
- Cap. 12. Secretos de la destilacion de las aguas compuestas , de sus virtudes , y de las aguas olorosas. pag.269.
- Cap. 13. Secretos de las destilaciones de las aguas para pulir el rostro , y colorar los cabellos , limpiar los dientes , y como se hace la destilacion con vasos , y con fieltro. pag.273.
- Cap.14. Secretos del modo, y manera que se ha de tener en el medir las tierras, y plazas, con una regla general, que puede servir para qualquier Pais, ò Provincia, para qualesquier medidas de todo el mundo, aunque sean los campos, ò plazas de qualquier forma, ò figura. pag.279.

LIBRO QUARTO.

- CAP.1. Secretos del sitio de la Casa de Campo, con sus campos, huertos, y tierras. pag.294.
- Cap. 2. Secretos del sitio, forma, y fabrica de la Casa de Campo, con las figuras de formas de chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande. pag.303.
- Cap.3. Secretos de los bueyes, y de sus enfermedades, y curas. p.311.
- Cap. 4. Secretos de las vacas, y novillos, de la leche, manteca, y quesos. pag.325.
- Cap.5. Secretos de los cavallos, y yeguas, con sus pollinos, y de sus enfermedades, y remedios. pag. 328.
- Cap.6. Secretos de los animales mulatinos, y de los jumentos, p.347.
- Cap. 7. Secretos de los animales de cerda, ò puercos. p.349.
- Cap. 8. Secretos de los perros, ò mastines de la guarda de la Casa de Campo, y de los ganados de lana, y otros. p.352.
- Cap.9. Secretos del ganado de carneros, ovejas, y corderitos. p.355.
- Cap. 10. Secretos de los cabrones, y cabras. pag.362.
- Cap. 11. Secretos de los conejos domesticos del corral, y de los de la dehesa, ò parque. pag.364.

- Cap. 12. Secretos de las gallinas, capones, y pollos. pag. 368.
 Cap. 13. Secretos de los anfares, anades, cisnes, y otras aves de agua. pag. 378.
 Cap. 14. Secretos de los fayfanes, pabos, pollos de Indias, tortolas, perdices, codornices, tordos, y palomos roqueros. pag. 382.
 Cap. 15. Secretos de las palomas, y palomares. p. 387.
 Cap. 16. Secretos de las abejas, colmenas, y enjambres, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades, y remedios. pag. 391.
 Cap. 17. Secretos de los gusanos que hacen la seda, y la utilidad que dan, con sus enfermedades, y remedios. pag. 409.

LIBRO QUINTO.

- C**AP. 1. Secretos de los perros de caza, y de sus enfermedades, y remedios. pag. 417.
 Cap. 2. Secretos de la caza del ciervo, y de la utilidad que se saca de ella, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su familia. p. 424.
 Cap. 3. Secretos de la caza del puerco javali, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de sus partes, para las enfermedades de su familia. pag. 432.
 Cap. 4. Secretos de la caza de las liebres, y conejos, con las utilidades, y remedios, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede hacer de sus partes para su familia. pag. 436.
 Cap. 5. Secretos de la caza de la zorra. pag. 442.
 Cap. 6. Secretos de la caza del lobo, y de su naturaleza, con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede aprovechar, para las enfermedades de su familia. pag. 444.
 Cap. 7. Secretos de laalconera, y del gobierno, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña en general para cazar otras aves. pag. 464.
 Cap. 8. Secretos de las aves de presa, ò de rapiña, de laalconera en particular. pag. 467.
 Cap. 9. Secretos de la caza de las aves con diversos modos. p. 473.
 Cap. 10. Secretos de la caza de los animalejos de la Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas, y criadas, para la limpieza de la casa. pag. 474.
 Cap. 11. Secretos de como se pescan los peces. pag. 475.



LIBRO PRIMERO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo , y Pastoril.

CAPITULO PRIMERO.

*SECRETOS DE LO QUE HAN DE HACER,
y entender los Padres de Familia , que se exercitan en la
Agricultura.*



L Padre de Familias , que quisiere tratar de Agricultura , à mas de saber muy bien las cosas que pertenecen à este ministerio , la ha de tomar con tanta diligencia , y entregarse à ella con tanto gusto , que no tenga otro tan particular como éste ; porque de lo contrario , resultaria el haver de sujetarse à la conciencia de un Administrador , que à mas de engañarle , le

De lo que han de hacer , y entender los Padres de Familias de la Agricultura.

maltrataria las tierras , y menoscabaria las cosas de su Casa , y aun le pondria en ella pleytos infinitos ; y assi , el primer passo , que en este Tratado se ha de dár , es la asistencia del dueño de la hacienda ; y advierta , que si él mismo no mira por su provecho , y se encarga de su aumento , con diligencia particular , de que los que trabajan en sus heredades , la tengan de sus oficios , todo irá à mal andar ; porque solo aquellos se aprovechan , que no apartan los ojos de las cosas de la administracion , y grangeria propia. Caton , Agricultor famoso , escribe , que aquella tierra es maltratada , y notablemente ofendida , cuyo dueño es inutil para enseñar , è inhabil para disponer lo que se ha de hacer en ella , y se ha de regir , y gobernar por fuerza , por lo que el Administrador malo quisiere. Debe tambien el Padre de Familias tener siempre los criados ocupados , no frecuenten la Ciudad , ni ir al poblado , si no le obliga cosa de importancias ;

Caton.

*Oficio de el
Granjero ,
ò Mayor-
domo de la
Casa de
Campo.*

por lo qual, si tiene pleytos; será bien encomendarlos à un sollicitador de confianza. Jamàs le darà los originales de las escrituras, sino solo copia de ellas; y si la necesidad de asistir à negocios fuere mucha, procure dilatarlo hasta el Invierno, quando tendrá encerrada su cosecha. Hase de tratar bien con sus vecinos, y favorecerlos en sus necesidades: no dexe su hacienda à nadie, sin grande seguridad, porque havrà de pedirla muchas veces, y alguna la perderà. Haga buen pecho à la embidia, y no repare en las impertinencias, y dislates, que acostumbra hacer, y decir los Labradores. No se burle con ellos; y si acaso se viere en ocasion que ellos estèn burlando, procure dissimular, y no se dè por entendido. Hagales el bien que pudiere, quando se lo pidieren, y desta suerte quedaràn contentos, y vivirà con paz, y quietud. Quando quisiere tomar algun Administrador, ò Mayordomo, à quien encomiende el peso de la hacienda, para la Casa de Campo, sea de mediana edad, ni muy mozo, ni viejo, robusto, esforzado, y de la tierra, ò cerca de ella, porque le conozcais la condicion, ò halleis quien os lo diga con certidumbre, por frecuencia de trato, y conocimiento antiguo. Mirad, que su muger sea inteligente en las cosas que pertenecen à su oficio, y los hijos bien doctrinados; y entre otras cosas advertid, que no tengan he edad, ni tierras junto à las vuestras; sea practico Labrador, ò por lo menos bien entendido en las cosas de la campaña. No sea vagamundo, reñidor, ni tabernero, sino que sea hombre templado, y que sepa vencer sus apetitos, y los de sus subditos. No dexe q las cosas anden à mal andar, y se vengàn à perder. Ha de ser el primero que madrugue, y el ultimo que se acueste. No frequente la Ciudad, aunque sea en dias de mercado, ò feria, si no fuere por cosas de importancia. No reciba à nadie en casa si no fuere q tuviese estrecha amistad con el dueño de la hacienda. Los vestidos de su casa, y criados deben ser de provecho, y no de gusto, particularmente contra el viento, frio, y lluvia. No tenga en su servicio criado alguno, que no sea de provecho para la Casa de Campo, y para su dueño. No ha de ser negociante, principalmente en ganado, ò dinero de su Señor, porque distrae mucho del gobierno, que conviene à la Casa de Campo, y aun hace que las cuentas de ordinario anden mal para su Señor. Conviene que sepa leer, y escribir, para dàr razon de los gastos, y si esto le faltare, pidasela tan à menudo, que pueda darla de memoria.

En conclusion, conviene sea pacifico, sufrido, y diligente, y que sepa tratar bien las cosas de su oficio, aderezar, y hacer de nuevo todos los instrumentos necessarios para la Agricultura de la Casa de Campo, ò por lo menos hacer un astil de un azadon, ò destal, y
otras

otras menudencias semejantes ; y para los demás tenga un Carretero, y Herrero asalariados , para que le hagan los instrumentos necesarios , y de ellos tenga sobrados , por no haver de ir al vecino à que se los preste, porque perderia mas en idas, y venidas, que le podrian costar de hacer de nuevo. Visite mucho los mozos, y las tierras, y no dexé desfallecer , ni fatigar mucho los animales en el trabajo. Conviene sepa curar el torzon, y otras enfermedades ordinarias en los animales , y aun las de los de su casa ; y sobre todo, elimine su palabra, y guardela puntualmente, y abstengase de jurar, por dár buen exemplo à los que le traten ; coma, y beba de lo que ellos comen, y beben ; pero en diferente mesa.

¶ Aunque no importa , que el Administrador, ò Mayordomo de la Casa de Campo sea docto , por lo menos conviene tenga experiencia , ò buena noticia de las señales de agua , vientos , buen tiempo , y mudanzas del Cielo ; de las partes del Año , y de su calidad ; de la fuerza de los vientos, borrascas, tempestades , truenos, frios, yelos, y granizos, porque si conviniera , disponga la hacienda à sus trabajadores.

*Señales de
Agua , y
Vientos , y
otras mudanzas de
tiempo.*

¶ Quando se vieren estas semejantes señales, se puede presumir probablemente que ha de llover. Si la Luna nueva tuviere los cuernos , y corona obscura. Si la Luna llena tiene uno , ò mas círculos negros, y espesos. Si la Luna tiene un círculo, ò faxa de color macilento, y languido. Si el Sol saliere muy roxo, y subitamente se volviera negro. Si al rededor de sus rayos, al tiempo que sale , se viere una nube pequeña, y obscura. Si quando se vâ levantando tiene cerca de sí, à la mano izquierda, una pequeña nube. Si los paxaros de agua se están lavando de continuo en ella. Si las grajas se lavan la cabeza à la orilla del agua, ò se zabullen en ella, ò gritan por la mañana mas fuerte , que otras veces. Si los milanos gritan , y vuelan mas de lo que suelen. Si las abejas no se alexan de su casa. Si el buey come mas de lo acostumbrado , si se echa encima del lado derecho , y si està buecto àzia el Mediodia ; y si el perro lo lamiere al rededor. Si el lobo acomete de prisa la caza. Si las ranas se zabullen, sin que las obligue el viento. Si el perro se rebolcàre en tierra. Si las palomas vuelven tarde à casa. Si las moscas pican mas de lo que acostumbran. Si oye mas el sonido de las campanas. Si las grullas dexan el llano, y prosiguen temprano su camino. Si en el Verano son mas los relámpagos , que los truenos. Si los jumentos , y mulas se friegan las orejas demasiado , no teniendo ocasion. Si el gallo cantàre luego que sale el Sol , como no sea de Verano. Si el paxaro solitario estuviere alegre à la mañana. Si las ranas cantan

*Señales de
Lluvia.*

mas que otras veces. Si la baca mira al Cielo, y espira con las narices en el ayre. Si el azeyte del candil, que arde, centellèa. Si el trifolio se apretàre, y recogiere sus hojas.

¶ Seràn señales de mucha agua. Si los nublados son oscuros, profundos, y gruessos. Si las gotas del agua que llueve son blancas, y hacen en tierra grandes campanillas, bambollas, ò gorgoritos. Si empezàre à llover suavemente, y menudito. Si cae mucha agua sin viento, y luego la tierra se la bebe. Si la agua de los estanques, y lagunas, sin el calor del Sol, se calienta mas de lo acostumbrado. Si la gallina, y sus pollos, empezando à llover, se recogen con presteza; y si ellos por la mañana emperezan, y tardan en salir à comer. Si el Arco del Cielo, llamado Iris, ò de San Martin, se dobla hacia Mediodia, ò parece dos, ò tres, ò quatro veces en el Cielo.

Señales de Nieve.

¶ En el Invierno seràn señales de nieve, y en si juzgareis si ha de nevar. Si los nublados oscuros se bolvieren blanquecinos, en particular corriendo Tramontana. Si al rededor de el Sol, ò de la Luna se vieren muchos circulos roxos, ò palidos, al Mediodia. Si el ayre se hiciere gruesso en tiempo de mucho frio.

Señales de Granizo.

¶ Seràn presagios de granizo. Si en la Primavera, ò en el Otoño las nubes negras, y obscuras se bolvieren blancas, ò si cerca del mes de Abril, con muchas senales de agua, sobreviene una mezcla de nublados oscuros, y blancos.

Señales de Viento.

¶ Seràn presagios de viento. Si el Sol, al trasponerse; se muestra roxo; y si quando se vâ a poner le cubren unas nubes encendidas, y si estuvieren todo el dia, ò la mayor parte de color de purpura, y parece mejor de lo que suele. Si la Luna al rededor tiene una cinta rubicunda. Si en buen tiempo, y sereno se levantan las nubes hacia arriba. Si los nublados aparecen en el Cielo recogidos, y sus ramos hacen figura de alguna bestia. Si los bosques, y alturas de los montes hacen algun ruido. Si las Estrellas corren à todas partes, y se aparecen mas gruessas, y resplandecientes, que otras veces. Si en el Invierno truena de mañana. Si en la Primavera son mas los truenos, y mas fuertes, que los relampagos. Si el ruido de las campanas se oye mucho, y luego casi nada. Si el paxarò solitario canta diferente de lo que suele. Si los perros se rebuelcan por el suelo. Si la tela, ò los hilos de la araña buelan por el ayre. Si la llama del fuego hace ruido, y centellèa. Si la anade sñiende las alas à menudo.

¶ Seràn presagios de truenos, relampagos, y tempestades: quando viereis que la mañana, y la tarde del Verano, ò el principio del Otoño, es el Sol mas caliente, que acostumbra. Si en el ayre aparecen muy profundas, y muy espesas nubes. Si el torvellino levantara la tierra, y soplar con violencia, y llenare el ayre de muchas nubes espesas, y obscuras. Si los dias del Verano, ò del Otoño fueren mas calurosos, que la disposicion del Año trae consigo. Si el Arco del Sol, Arco de San Martin, ò Iris, se viere àzia Poniente, quando sale el Sol.

Señales de Truenos, Relampagos, y Tempestades.

¶ Seràn presagios de buen tiempo: quando al salir el Sol se muestra verde, y se levanta resplandeciente, y claro, teniendo al rededor muy pequeñas nubes roxas, y delicadas, apartadas unas de otras. Si el Sol en tiempo de lluvia se muestra con una faja inflamada, y roxa. Quando despues del girante de la Luna, pasado el tercero, ò quarto dia, ella se muestra delicada, y limpia. Si quando es llena està clara; si aquella parte del Cielo, que comunmente llaman camino de Santiago, parece resplandeciente; y clara; si cae copia de rocío à la mañana, ò à la tarde, en qualquier tiempo del Año. Si el viento de Tramontana fuere recio; si el hervor va dando bueltas, y graznare muy fuerte; si la grulla buela en alto, y no buelve à baxar presto; si las aves de agua se alexan de ella algun poco.

Señales de buen tiempo.

¶ Aunque las partes del Año tengan sus principios, y fin por meses determinados, como la Primavera empieza à veinte dias de Marzo, à seis horas y media de la mañana, que el Sol entre en el Signo de Aries, y acaba à los veinte y tres de Junio, à las ocho horas y media de la mañana, y assi de las demas partes del Año; pero el buen Administrador, y trabajador de la Casa de Campo tendrà, à mas de esto, aviso de algunas señales particulares, para prevenir la mudanza de estos tiempos; quiero decir, sus principios, y fines, los quales son los siguientes.

Señales de las entradas, y salidas de los tiempos.

¶ Quando las aves de agua se apartan de ella, ò el Ruy señor domestico, principalmente el macho, canta mas fuerte, que en otro tiempo. Quando las grullas se juntan, y buelvan al lugar de donde vivieren; si los gansos en el pasto riñen entre si, y dan gritos, mas que suelen otras veces, y gazardean de mañana; si las golondrinas buelven à casa, y el viento Zefiro sopla, y el frio se va mitigando, creerà, que està cerca la Primavera.

Señales de la Primavera.

¶ Seràn presagios de frio, si en el principio del Invierno yela, y si los paxaros de agua se retiran à donde ella no se yela con tanta facilidad; si la nieve cae menuda; si las Estrellas brillan, y res-

Señales de Frio.

plandecen mas que suelen. Si al principio de los yelos cayere algun granizo menudo, esponjado, y blanco. Si los paxarillos entran en el poblado à buscar de comer. Si el fuego arroja llamas muy claras, y resplandecientes, y hace mas vivo el carbon. Si el paño de lana mojado se elàre muy presto, son señales de mucho frio.

Señales de que el Frio està cerca, y durará. ¶ Seràn presagios, que el frio està cerca, y que el que hace serà mayor, y de dura, si los extremos del hombre se resfriaren de repente. Si las cosas, que en Invierno acostumbran ser humedas, y blandas, estuvieren mas secas. Si las gotas, que caen en tierra firme, se yelan ligeramente, son señales, que el frio està cercano, y el que hace durará mas tiempo.

Señales de largueza del Invierno. ¶ Presagios seràn de la largueza del Invierno, quando la encina carga mucho de fruto, ò aparecen abispas à la fin de Octubre, creedme, que el Invierno ha de durar mucho.

De grande Calor en el Verano. ¶ Seràn presagios, que en el Verano hará grande calor, quando las ovejas tosen, y se escupen muchas veces encima, durante la Primavera.

Disposicion de todo el Año. ¶ En conclusion, se puede facilmente juzgar por una parte de el Año, la calidad de la otra; porque ordinariamente, si la una parte es clara, serena, y seca, cali es necessario, que la que se siguiere sea humeda, y lloviosa; y assi, si el Otoño es claro, y seco, se ha de presumir, que el Invierno siguiente serà humedo; y de la misma fuerte, siendo el Invierno llovioso, se seguirá la Primavera seca; y consecutivamente prosiguen las demás partes del Año en su calor; frio, humedad, y sequedad.

Señales, si el año será temprano, ò tardio. ¶ Seràn presagios, si el Año serà temprano, ò tardio, tener cuenta si lloviere despues de las vendimias, principalmente à la fin de Octubre, porque señala el Año ser temprano. Si llueve poco despues, ò antes de la fin de Octubre, serà de buena manera. Si luego despues de Todos los Santos empezàre à llover, serà el Año tardio; entonces importará mucho al Padre de Familias, ò al Administrador de la Casa de Campo, arrojar mas grano en la sembrera, porque segun lo ordinario, se pudren muchos granos en la tierra.

Señales de el Año abundante. ¶ Tambien le importa mucho saber las señales del Año bueno, ò malo, para poder guardar aquellas mieses, ò legumbres, que se han de vender mas caras, y aprovecharse de esso en su ocaion, y tiempo. Serà fertil el Año, si en el fruto de la encina se criàre una mosca. Si el Otoño es sereno, y claro, la Primavera templada. Si en su tiempo cayere mucha nieve; si los arboles producen poca cantidad de fruta; si en los estanques, y rios hay poco pescados si la

retama tiene mucha flor. Si los nogales tuvieren mas flores, que hojas. Si el lentisco cria su fruta buena, y limpia. Si la cebolla Albarrana se hace gruesa, y su flor grande, y no se marchita presto, señala ser el Año abundante.

¶ Presagios del Año estéril. Si del fruto de la encina sale una araña. Si se viere en el Cielo alguna Cometa. Si la Primavera, y el Verano fueren muy humedos. Si la tierra, y ayre se llenaren de arañas, gusanos, langostas, y otros animalejos semejantes. Si el nogal tiene mas hojas que fruto. Si las eladas, y rosadas vienen fuera de su tiempo. Si los paxarillos de las Islas, y Bosques se retiran à los campos, llanuras, y poblados. Si es grande la abundancia de habas, frutas, y duraznos. Si quando florece el trigo huviere eclipse en el Sol, no ganará nada, particularmente si el que se sembró era delgado, ligero, y algo galdado. Todas estas cosas son señales de mal Año.

*Señales de
el año este-
ril.*

¶ Mucho importa al Padre de Familias de la Casa de Campo tener alguna noticia de los presagios de las enfermedades, para poderse preservar, y guardar su Casa de ellas, así de las contagiosas, como de otras, que resultan del mal temperamento, y disposicion del ayre. Es, pues, lo mas seguro, y cierto en esta materia, que si al fin de la Primavera, ò durante el Verano, llueve ordinariamente en abundancia, y los calores son vehementes, y sin viento, ò el viento corriere de Mediodia, sino lloviendo el ayre se mostràre caliginoso, ò con niebla. Todo aquello son señales de enfermedades.

*Señales de
Enferme-
dades.*

¶ Tambien son malas señales de enfermedades: si se eclipsare el Sol. Si apareciere alguna Cometa, ò llama encendida. Si pareciere que los arboles se abrafan, y arrojan fuego. Si el Otoño, ò Invierno es abundante de niebla, poco humeda. Si el pan, que se pone en el ayre, atrae cierta humedad, ò blandura. Si los perros rabian. Si ay muchos lobos rabiosos. Si los paxaros tuvieren muchos huevos, y pollos. Son las mismas señales de enfermedades.

*Otras ma-
las señales
de Enfer-
medades.*

¶ Son tambien malas señales: si mueren muchas ovejas. Si en las lagunas ay copia de ranas. Si los muros, ò paredes se llenan de arañas, porqueras, y otros gusanos. Si los paxaros caen muertos del ayre. Si en la bellota se hallare una araña. Si las mugeres paren antes de tiempo. Si en el Verano, despues de haver llovido, se criaren muchas ranas en el agua, en los estanques, ò lagunas, con las espaldas de color de ceniza. Si los rosales, y violetas echaren nuevas flores, y brotaren al principio del Otoño. Si pareciendo que el ayre quiere resolverse en agua, y no llueve. Si despues de haverse

*Otras ma-
las señales
de Enfer-
medades.*

mostrado el Sol muy resplandeciente, se anubla el Cielo sin agua. Todas estas señales son malas.

Sol, y Luna grandes lumbreras del Mundo.

¶ Aunque la consideración, y observancia de los movimientos, facultades, y efectos de las Estrellas, mayormente de aquellas dos grandes lumbreras, que sobre la haz de la tierra alumbran (Sol, y Luna) sea mas para los Astrologos, que para el simple Labrador: Con todo, como la mayor parte de las materias rusticas, como son, animales, plantas, arboles, yerbas, y otras, baxan de su generacion, por la vital inspiracion, y movimiento de dichos Planetas; por el tanto es muy necesario, que el Padre de Familias, que gobierna la Casa de Campo, tenga conocimiento por larga experiencia, de de las virtudes, y facultades de ellos, y encaminarlos, segun sus movimientos.

De las influencias de la Luna en las cosas terrestres.

¶ Primeramente, hablando de la Luna, la qual por estar mas cercana à nosotros, que ninguno de los otros Planetas, ni Estrellas, influye, y hace los efectos sobre las cosas terrestres; y es cosa cierta, que en un mes passa el camino, que hace el Sol en un Año, y de si propria no tiene ningun resplandor; antes bien el que tiene lo recibe del Sol, dando los reflexos, y reberveracion à la tierra con mas vehemencia, y fuerza, segun està mas lexos del Sol. Al contrario, quando ella hace conjuncion, y està mas cercana del Sol, entonces pierde, y falta aquella luz a la tierra, que es lo que ordinariamente decimos creciente, o menguante; no porque de si propria disminuya, ni crezca, porque siempre està iluminada del Sol, sino que tan solamente crece, y disminuye en la claridad, resplandeciendo sobre la tierra; este proprio resplandor, conforme va creciendo, y menguando, assi tiene mas, o menos fuerza en engendrar los humores de las cosas naturales, executando sus efectos, assi tanto quanto està mas lexos, essa claridad va aumentando; y assi, el humor de las cosas multiplica, y se esparce por las partes exteriores. Al contrario, quanto mas ella disminuye, tanto el humor natural se retira, y encoge de las partes interiores. Por esto decimos, que la Luna es madre, y gobernadora de todas las humedades de la tierra.

El tiempo de matar los Animales para comer.

¶ Hablando primero de los animales campestres, será notorio al Padre de Familias de la Casa de Campo, y estará avisado de no matar tales animales, como son, puercos, carneros, bueyes, y otros, de los quales querrà hacer provision para la Casa de Familias, en el menguante de Luna; porque la carne muerta en semejante tiempo, se disminuye de un dia à otro, y es necesario tener mas tiempo para cocerla.

¶ Ni tampoco será bueno cubrir las yeguas, ni otros animales, de los cuales quereis procreacion en Luna menguante, por lo que vienen flacos, y no crecen tanto, y la carne de los de comer no es tan buena.

De cubrir las Reguas y otros Animales.

¶ Ni la pesca, aora sea en Mar, Laguna, Estanque, Río, ni en otra qualquiter parte, especialmente el pescado de concha, que sabemos, que en el menguante de la Luna se hallan muy flacos, y débiles en su substancia; y al contrario, quando la Luna es llena, y fuerte, son mas gordos, y de mas gusto.

El tiempo de pescar los Peces.

¶ El cavallo, y otros animales sujetos à enfermedades de ojos, se hallan mejor en el menguante, que en el creciente, y lleno.

Los Animales sujetos à mal de ojos.

¶ El Cazador de Alcón, ù de Azor, se determinará mas presto en el lleno de la Luna, para hacer bolar su ave de rapina para cazar, que en el menguante, por lo que las dichas aves en este tiempo son mas fuertes, y ligeras, que en otro tiempo.

De cazar con el Alcón.

¶ Tambien hareis la esquila del ganado, quando la Luna esté en su creciente, y será mejor desde la madrugada, hasta medio dia abaxo, y esto porque la Luna crece mas, y se hace mas larga en este tiempo, que en el menguante, y baxando el Sol.

El tiempo de la esquila del Ganado.

¶ Hareis provision de la gordura, y tuetanos del carnero, ciervo, bucy, y de otros animales, que fuere necesario, en Luna creciente, ò llena, que será mejor.

El tiempo de la provision de

¶ Pondreis à empollar los huevos de las gallinas, y otras aves bolariles, en Luna creciente, y mejor en el quarto primero.

gordura, tuetanos de

¶ Y la simiente, ò granos de gusanos de seda, la pondreis dos dias despues de la conjuncion de la Luna, para que vengan à nacer dentro del creciente, porque serán los gusanos, ò capullos mas gruesos, duros, y finos de pelo, que aquellos que vendrán à nacer en Luna menguante, que son mas pequeños, quebradizos, y de poco provecho.

los Animales y empollar los huevos de las Aves y de Gusanos de seda; capar

¶ Capareis los puercos, toros, carneros, becerros, y otros animales, quando la Luna esté en su menguante.

los Animales, y inge-

¶ Ingerireis los frutales dos dias despues de hecha la conjuncion de la Luna con el Sol, porque conviene, que el primero Año empinen, y crezcan mucho para ser buenos.

rir, y plantar los Frutales y cor-

¶ Plantareis los frutales el dia antes de la conjuncion de la Luna, porque quanto menos fuerza tienen los frutales, serán mas duraderos, y fructíferos; y si quereis se empinen, y se hagan mas grandes las plantas, quatro dias despues de hecha la conjuncion. En este mismo tiempo cortareis la maderá para el fuego; al contrario, la

tar la maderá para el fuego, y edificios.

madera que cortareis, para que sea de larga dura, como la que ha de servir para baltimento, y edificios de casas, la cortareis al fin de la Luna, y es mejor en los dias cortos del Año, y de medio dia à baxo, que cortada en semejante tiempo, es de mucha dura.

El tiempo de plantar y podar las viñas. ¶ Plantareis la viña en Luna creciente, despues que seràn pasados quatro, ò cinco dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol.

¶ Las viñas podareis, las que estuvieren plantadas en ruin tierra, y las que tienen poco creciente en el creciente de la Luna.

¶ Las viñas que estuvieren en tierra fertil, las podareis en el menguante, y daràn mas ubas, y fructificaràn mas que aquellas, que fueren podadas en Luna creciente, por lo que las humedece, y engorda, que es causa de mucha abundancia de pampanos, y hojas; y el podar en Luna menguante, causa que la cepa, y vid se reprime de aquella demasiada gallardia, y dà el fruto con abundancia.

El tiempo de coger las Frutas para conservar. ¶ Cogereis las frutas que quereis para guardar, como son, manzanas, niespolas, peros, y peras, y otras, en Luna vieja, y en dia claro, y enjuto; generalmente cogereis, y llevareis à vuestra casa todas aquellas cosas, que quereis sean duraderas, en tiempo que la Luna estuviere en su menguante.

Podar los Frutales, y vendimiar las Viñas. ¶ Podareis los frutales en el menguante de la Luna, y os daràn el fruto con mas abundancia.

¶ Vendimiareis las ubas de las viñas en el menguante de la Luna, porque los vinos sean mejores, y se conserven mas largo tiempo; que de otra manera peligraràn de conservarse, quando mucho, hasta el tiempo de podar las viñas, que es por todo el Marzo.

Trigos, legumbres, y otros granos. ¶ Sembrareis vuestros trigos, legumbres, y otros granos en Luna creciente, y los segareis, trillareis, y molereis, para conservarlos, en Luna menguante, y que sea al fin de la Luna, verdad es, que el pan crece, y aprovecha mas, quando està molido en la Luna creciente.

Coger los Cañamos, Linos, y legumbres, y sembrar, y coger las yervas, y las frutas, y raices de las yervas. ¶ Cogereis los cañamos, linos, legumbres, en el menguante de Luna; verdad es, que si cogéis las legumbres en el creciente de la Luna, seràn mas faciles de cocer.

¶ Las yervas conviene sembrar en Luna creciente, y cogerlas quando està llena, porque entònces estàn con mayor virtud. En este mismo tiempo cogereis los pepinos, calabazas, melones, albudecas, citrones, y todas las raices, que hacen cabeza, como son, ajos, navos, puerros, cabezas de azucenas, y azafràn, y otras semejantes; si no fueren las cebollas, que son al contrario, porque se erian mas gruesas, y mejores al menguante de la Luna, y tienen mas vigor, y cuerpos;

po; y en este tiempo son mas fuertes, agrias, y picantes, que no fueran si se trasplantàran al creciente, ò al lleno de la Luna.

¶ Hanse de segar los prados, y pasto de los animales en Luna creciente.

¶ Estercolareis, y engordareis las tierras al creciente de la Luna, al tiempo que dà menos fuerza el estiercol, para humedecer la tierra, y entonces las hace crecer, y multiplicar.

¶ Tambien regareis vuestros prados al menguante de la Luna.

Segar los Prados, estercolar las Tierras, y regar los Prados.

¶ Quanto en el Sol, que es el otro instrumento del Universo, lo qual hace la mayor parte de sus operaciones, durante el dia, del qual èl es Autor, como la Luna de las noches, durante la noche; el tiempo que tiene mas virtud, y mayor fuerza, y vigor, que es mediante su calor natural, influencia, accion, y radiacion celeste, dando à las cosas terrestres ciertas facultades, y virtudes; las quales operaciones en las materias terrestres, son producidas, y engendradas del Sol; por ciertos movimientos de èl, en quatro tiempo del Año, que es el tiempo que el Sol hace su curso, y camino entero. Por esto el trabajador, y el Padre de Familias de la Casa de Campo, estaran avisados en tener cuenta con las quatro sazones del Año, que son, Primavera, Verano, Otoño, è Invierno, à fin, que segun el movimiento, y virtudes del Sol, en estos quatro tiempos èl trata, menea, y gobierna las cosas rusticas en qualquier mes del Año. Por lo que conviene, para que los trabajadores no estèn ociosos, debe el Padre de Familias, ò Administrador de la Casa de Campo tenerles alguna obra limitada para cada uno de los meses del Año, segun la ocasion, lugar, y tiempo lo pidieren.

De las influencias de el Sol en las cosas de labranza.

Quatro tiempos de el Año.

¶ Primeramente en el mes de Enero, en Luna menguante, haràn cortar madera para fabricas, ò cosas durables, porque cortada allí, durara mas sin gastarse. Estercolaràn los arboles, advirtiendole que el estiercol no toque à las raíces. Podràn hacer ingertos en los arboles tempranos, como son, rosales, ciruelos, manzanos, nogales, duraznos, alverchigos, almendros, y cerezos; advirtiendole en esto el clima de la tierra, si fuere caliente, fria, ò templada; y si hiciere buen tiempo, podaràn las viñas: araràn los secanos, si fuere la tierra delicada, y amorosa, y tuviere yervas grandes, ò raíces demasadas; y si no ha sido beneficiado en el mes de Octubre, darà à las tierras la segunda reja, y arado, y podrà sembrar sobre ellas paja de habas, trigo, ò cebada. Cortaràn los barriles, ò barras de sus fauces, para aderezar los parrales, ò harà canchales de nuevo, ò acomodará las que tiene, si lo huvieren menester. Cortaràn estacas, ò otras

Enero, lo que se ha de trabajar.

cosas necesarias para el trabajo ; y de ninguna manera siembre en este tiempo cosa , porque està la tierra demasiado pesada , llena de vapores , y poco movida , y beneficiada.

*Febrero, lo
que se ha
de traba-
jar.*

¶ De Febrero , en Luna creciente pueden trasplantar sarmien-
tos arraygados de dos, ò tres años ; y si huviere algunos que tuvie-
ren poca fuerza en las raíces , no los toquen , dexenlos para el otro
Año. Haràn llevar à los campos, viñas, prados, y huertos el estiercol.
Pueden hacer hoyos para plantar viñas nuevas , à las partes donde
las plantan con hoyos. Podaràn los arboles de las ramas superfluas.
Aderezaràn la tierra de los huertos , para plantar las yervas , que
creceràn. Beneficiaràn de cultura las tierras segunda vez , las qua-
les huvieren de sembrar. Sembraràn habas, cebada, avena, mijo , y
otras semillas , y el cañamo en las tierras donde el viento no dà
recio. Pueden visitar su vino, particularmente el mas delicado. Ade-
rezaràn los parrales de los huertos; pueden plantar los arboles , que
se plantan de rama gruesa , para hacer bosque , como lòn , sauces,
alamos, olmos, y otros, assì fructíferos , como silvestres. Limpiaràn
sus palomares, y casafas de las gallinas , pavos, gansos, anares, ana-
des, gallos de Indias, y otras aves domesticas, porque estos anima-
les al fin deste mes, empiezan à andar en amor, y hacer sus huevos.
Visiten el conejar, y hagan sacar el estiercol. Compren los vasos, ò
colmenas de las abejas, y limpienles sus casillas, matandoles los Re-
yes, fuera de uno. Pueden compraralcones, azores , y otras aves de
rapiña , y los pondràn à la muda al fin de este mes.

*Marzo, lo
que se ha
de traba-
jar.*

¶ En Marzo sembraràn cebadas , avenas , mijos , panizos, ca-
ñamos , linos , y otras semillas semejantes. Beneficiaràn segunda
vez la tierra , que huvieren dexado para el sementero nuevo. Ca-
varàn las yervas malas, y escardaràn los trigos. Cortaràn mimbres,
y otras varillas semejantes , para hacer cuevanos , cestones , y ca-
nastas , porque en este tiempo los arboles tienen mas humor. Dis-
pondràn el huerto para las yervas de comer , y las semillas que tu-
viere necesidad de sembrar en èl. Exabriràn las parras, y frutales,
para que lleven mas abundancia de fruta , y estercolaràn las raíces
de ellos.

*Abril, lo
que se ha
de traba-
jar.*

¶ En Abril plantaràn olivos , manzanos , granados, naranjos,
arrayanes, y los limpiaràn con curiosidad. Ingeriràn higueras, casta-
ños, y cerezos ; esto se entiende en tierras frias , que en las cali-
das y à ha de estàr hecho en Marzo. Podaràn las viñas nuevas , por-
que en este mes lo apetecen mas que en otro. Tendràn cuidado
en dàr de comer à las palomas , porque no la hallan en este mes en
la campaña. Daràn à las yeguas, ovejas , y jumentas , sus machos.

Lim-

Limpiaràn la habitacion de las abejas muertas, y enfermas, porque quando florecen las malvas, se enferman.

¶ En Mayo regaràn las plantas nuevas; esquilaren sus ganados en Luna creciente; reconozcan las tinajas, y cubas; haràn mucha manteca, y queso; castraràn los becerros; quitaràn de las cepas de sus viñas los pampanos, que no tuvieren ubas, dexando los que las tienen, y los que parecieren de provecho para hacer murrone el Año siguiente; limpiaràn los trigos.

Mayo, lo que se ha de trabajar.

¶ En el mes de Junio limpiaràn la era de toda paja, estiercol, y polvo; segaràn los prados, y trillaràn los trigos que quisieren, para sembrar el Año siguiente à su tiempo.

Junio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Julio recogeràn las mieles, y quitaràn de los arboles manzano, y peral, la fruta gasta, y la que los cargare demasiado. Cavaràn las viñas de grama, cañota de ellas, limpiandolas de las yervas. Allanaràn las grietas, que se huvieren hecho en tierra; porque entrando el Sol por ellas, no de calor demasiado à las cepas, y raíces. Haràn provision de leña para el fuego.

Julio, lo que se ha de trabajar.

¶ En Agosto cogeràn el lino, cañamo, y la fruta que huviere en los arboles, para conservarla, y conservar à ellos. Harà quitar las hojas à las viñas tardias, para que el calor del Sol entre mejor en ellas. Si tuviere necesidad de hacer algun pozo, ò buscar alguna fuente, sea en este tiempo. Trate de aderezar las cubas, y otros vasos, que huviere menester para la vendimia.

Agosto, lo que se ha de trabajar.

¶ En Septiembre daràn à las tierras la ultima reja, y arado, si huviere de sembrarlas. Sembraràn el trigo, centeno, y otros granos en el clima, y países frios. Vendimiaràn en las tierras, y países calientes; sacudiran las nueces; segaràn los prados que son tardios; haràn recoger haces de leña para hacer cercas à las heredades, y para calentar el horno todo el Año.

Septiembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Octubre haràn su vino, y lo pondrán en sus vasos; curbiràn los naranjos, y los limones, y otros arboles semejantes, en tierra que hace frio; haràn la miel, y la cera, y escarzaràn los enjambres viejos.

Octubre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Noviembre trasegaràn el vino; recogeràn los animales de cerda (por no decir los puercos) haràn colmenas, ò casas para las abejas, cestillas, canastillas, zarandas, ò crivos de juncos, ò mimbrés; limpiaràn los sauces, para atar en ellos los parrales, ò sarmientos.

Noviembre, lo que se ha de trabajar.

¶ En Diciembre no se descuiden en visitar à menudo los campos, y hacer hazarvas, y regueros para el agua, que se havrà recogido de las lluvias. Haràn provision de estiercol para regalar la

Diciembre, lo que se ha de trabajar.

tierra, que no està estercolada. Cubriràn las raíces de los arboles, y yervas con tierra, y estiercol, los que querrà conservar hasta la Primavera.

*OBSERVACIONES, Y PRECEPTOS DE ASTROLOGIA,
conforme à la Agricultura de Antonio Magino, para aque-
llos que tienen cognicion de los Planetas,
y Signos.*

*Lucio Ve-
lancio.*

POr muy cierto se ha de tener, que los aspectos Astrologicos ayudan muchissimo à la Agricultura, como todos los arboles, plantas, y yervas estèn sujetas à los Planetas; es cierto, como dice Lucio Velancio en sus Questiones Astrologicas, que se hallan muchas plantas dâr tantos Años fruto, quantos dias la Luna fuere apartada de la conjuncion del Sol, si no son en algunas yervas, que disminuyen, y aumentan sus hojas, segun el creciente, y menguante de la Luna; lo que facilmente cada uno puede experimentar en el arbol llamado Granado; teniendo cuenta quantos dias fueren passados desde el dia que lo havrà trasplantado, hasta la conjuncion de la Luna. Mas adelante vemos, que los Labradores experimentan las virtudes nutritivas, y aumentativas en las plantas, y yervas, tener diversos efectos, y criarse de diversas maneras, por las influencias de los Planetas, y en particular por la influencia de la Luna; porque estas mismas virtudes de las plantas ingeridas, quando la Luna vâ menguando, son de menos virtud, que no serian si fuesen ingeridas al creciente. Si los parrales, y sarmientos se podàren quando la Luna fuere vieja, entonces darian los sarmientos mas cortos, y flacos, que si fuesen podados en el creciente. De manera, que en las obras de Agricultura se ha de advertir en el tiempo de la sementera, la qualidad, y naturaleza de la tierra, que se ha de labrar; tambien de la qualidad de las simientes, que se han de echar à la tierra, y de los arboles que se han de plantar, por los ingertos que se han de ingerir, y tambien de la naturaleza de todos los tiempos; porque si quereis sembrar en la tierra humeda simiente humeda, serà mejor (como dice Plinio) sobre el girante, y fin de la Luna vieja; mas si quereis sembrar en tierra seca, y arida simiente seca, la sembrareis en el creciente de la Luna: lo que es mejor para los sembrados, que no en el menguante; porque en el menguante la simiente se disminuye, y no nace toda; de donde es mejor sembrar desde el quarto dia, despues que fuè buelto, hasta el veinteno, ò tambien quando la Luna tiene buena correspondencia con el Sol; y si estuviere sobre la tier-
ra,

Plinio.

ra, será mejor. Empero en la Luna se debe observar en el sembrar (esto es) que la Luna esté con buen aspecto, y no esté impedida de malos aspectos con Planetas retrogrados; mas en el sembrar ha de ser el signo ascendente, movil, ò comun, y su señor. Tambien la Luna ha de estar en signos movibles, ò en comun terreos. Empero si la Luna fuere en el signo de Aries, conviene que ella mire al Planeta del signo Aquario: Los signos empero de Cancer, y Capricornio, son muy buenos para este efecto, y Virgo mas que todos los terreos; Tauro es tambien muy alabado, mas que los otros signos frios; empero la simiente se disminuye, segun la cantidad de la simiente que siembra, y assi será necesario echar mayor copia de simiente. Tambien es muy bueno para esto la ultima mitad del signo Sagitario, y todo el signo de Piscis. Finalmente, si su dueño del ascendente será libre, y franco de malos aspectos, porque si fuere impedido, la simiente tendria impedimento, y se disminuiria. A mas de todo lo dicho, se ha de tener cuenta diligentemente en el Planeta Saturno, porque este realmente tiene en si un natural dominio sobre la Agricultura, llevando ventaja à las plantas, y yervas; no porque (como dice Cardano) su fragilidad sea importante para la generacion de las plantas, sino porque con su fragilidad prohíbe la generacion de los gusanos, y la podredura de las simientes, por el qual se corrompe dicha simiente, y se buelven infructíferas; por donde conviene, que el Planeta Saturno esté en lugar bueno, y que mire con buen aspecto à la Luna, y à los demás Planetas. Finalmente, el Planeta Marte ascendente, no es bueno en ningun aspecto, ni debe mirar la Luna, ni el Oroscopo, ni debe ocupar ningun lugar debil, ni cadente, y en particular debaxo de la tierra. A mas de lo dicho se ha de advertir, ser cosa muy mala sembrar en tiempo de Eclipse del Sol, y Luna, porque en este tiempo la simiente está mortificada, y estando assi, no se coge ninguna cosa.

Cardano.

¶ Quando querais plantar arboles, lo hareis en tiempo que el ascendente sea fixo, sin aspecto del Planeta Marte, y que Saturno esté en casa buena; y si Saturno fuere en aspecto de la Luna con amistad, fuera mejor. Tambien el dueño del signo ascendente debe estar en el mismo ascendente, ò en la decima casa, ò debe dár fortaleza al Planeta, que se halla en aquellos lugares; y la Luna tambien debe estar en lugar bueno del Cielo, caminando de la conjuncion à la oposicion del Sol. Mas, conviene que la Luna esté en signo fixo, excepto en el signo de Escorpion, porque entre estos signos fixos, es mas principal Tauro, despues de Aquario, y tambien Leo, y que la Luna esté impedida de malos aspectos, antes que esté en buen aspecto del

No se ha de sembrar en tiempo de Eclipse.

Pla-

Tiempo de sembrar, plantar, y cabar las Viñas, cultivar los Huertos, Ingertos, y Viñas. Planeta Venus; y si la Luna no se hallare en signo fixo, sea à lo menos en el signo Piscis, ò de Virgo, al qual debe mirar algun Planeta del signo Aquario. Tambien conviene, que Saturno sea fuerte, directo, y damnificado, y sea en la primera casa, ò en la oncena, ò quinta, ò segunda. Serà tambien mejor, que Jupiter mire à Saturno; y muy mejor, si Jupiter fuere en la primera casa, ò en las otras convenientes. Tambien el dueño del ascendente, y la Luna deben ser orientales del Sol, y ascendentes en el mundo, y en sus Cielos, porque este conviene mucho à los arboles, que se plantan, ò trasplantan, para que crezcan mas presto. Quando empero la Luna se hallare en signos terreos, donde principalmente tiene fuerza, en el tiempo de plantar, los Planetas engendraràn las raíces mas fuertes, y mas poderosas las partes, que fueren baxo de tierra; al contrario fuera si el Planeta estuviere en signos aereos, porque entonces los arboles dieran los troncos, y ramos muy estendidos, y crecieran mas por arriba de el q̃ no tuvieren baxo en las raíces. Quando la Luna estuviere en Tauro, Virgo, ò Capricornio, que son signos terreos en aspecto conveniente de Saturno, sembrareis, ò plantareis, ò tambien cabareis las viñas. Quando la Luna estuviere en el signo de Libra, ò de Aquario, cultivareis los huertos, los ingertos, y las viñas.

¶ Si podareis los parrales quando la Luna fuere en lleno, y estuviere en el signo de Tauro, ò Escorpion, ò en Sagitario, ni los ratones, ni las abispas, ni otros animalejos haràn daño à las uvas. Quando la Luna irà menguando, ò estuviere menguada, no ingerireis los arboles. No sembréis, ni planteis, ni cojais cosas agrias, si

El tiempo de esquilicar el ganado, y segar los trigos, y cortar para obras. no fuere quando la Luna estuviere baxo de tierra. Las ovejas, y carneros se han de esquilicar quando la Luna và creciendo. Los trigos se han de segar, y los bosques se han de cortar en Luna vieja; y si quereis la madera de los arboles para hacer alguna obra principal, los cortareis diligentemente en el ultimo quarto de Luna; y si sucediere cortarlos en Invierno, procurareis que sea en los dias mas cortos, y que la Luna mire à Saturno, y sea baxo de tierra, y no se gastaràn, antes bien se haràn mas fuertes.

El tiempo de cortar los Bosques, y de sembrar habas, y lentejas. ¶ Quando querais que los arboles de los bosques crezcan muy presto, y os den leña, ò madera para quemar, ò para otra cosa, la cortareis quando la Luna sea debaxo de tierra, en el primero quarto, y que estè unida con el Planeta Venus, ò Jupiter. Quando la Luna harà el lleno, no cojais los frutos, ni segueis los trigos, porque se gastarían. Sembrareis las habas quando la Luna estuviere llena, y las lentejas à los ultimos dias de la Luna; y en este tiempo se acostumbra

bra coger las raíces del llanten, para el dolor de cabeza. No se debe hacer ningun principio de obra, quando el Planeta retrogrado fuere conjunto con la Luna, porque presto se destruirá, y lo sería mas quando la Luna fuere impedida; y quando la Luna fuere en el signo de Aries, conservareis las cosas liquidas, y mucho mas en tierras frias, assi como se conserva la harina hecha en el signo de Leo, en tierras calidas. Mas adelante dice Plinio, que los arboles se han de cortar, si los quereis para madera para obrar, en el gyrate de la Luna, y mejor si estuvieren debaxo de la tierra; y muy mejor quando fuere en los días mas cortos del Año, despues quando fuere debaxo del nacimiento de la Canicula.

¶ Quando plantareis ajos, los cogereis tiernos para comer, antes qu estén granados, se ha de esperar que la Luna esté debaxo de tierra, como lo dice Columela; porque de esta suerte plantados, y cogidos, no son tan fuertes, ni quien los comiere olerá à ellos. Los campos se han de estercolar, principalmente en Febrero, quando la Luna esté creciente, y fuerte, si quereis hacer alcacer; mas para coger mucho grano, se han de estercolar en Luna vieja.

Para conservar las cosas liquidas.

Plinio.

El cortar los arboles.

El plantar, y coger los ajos.

Columela. Tiempo de estercolar los campos.

Avisos, para aquellos que tienen cognition de los Planetas, y signos para la Agricultura. Los Astrologos enseñan à sembrar, y plantar en estos tiempos que se siguen, por estar bien templados.

Mirando en trino,
ò sextil en los signos de

Tauro.
Cancer.
Virgo.
Libra.
Capricornio.
Aquario.

Grados. 7. Minu. 15.

5. tos de 57.

28. 40.

7. 15.

15. 49.

28. 40.

Estando 11. 31.

en los 24. 22.

grados, 7. 14.

y minu. 28. 40.

tos si. 11. 32.

guientes. 7. 15.

Aries.

Tauro.

Tauro.

Cancro.

Leo.

Leo.

Virgo.

Virgo.

Libra.

Escorpion.

Sagitario.

Capricornio.

Marte, ò Jupiter, *Arboles*, por trino sextil, ò cuadrado, en signo de Aquario, es bueno plantar *Viñas*.

La Luna, y Planetas tienen fuerza en los Arboles, frutas, y yervas, las quales influyen en ellas, como son:

Saturno.	Roble.	Marte.	Pimienta.
	Sauco.		Gengibre.
	Arboles de dura corteza.		Moltaza.
	Ruda.		Rabanos.
	Cebollas.		Mastuerzo.
	Ajos.		Euforvio.
	Lentejas.		Viñas con parti-
	Membrillos.		cipacion de Ju-
	Yervas grosseras.		piter.
	Myrra.		
Jupiter.	Cacia.	Sol.	Sauces.
	Aloes.		Olivos.
	Niesperos.		Palma.
			Romero.
			Cevada.
			Trigo.
	Rosales.		
	Laurel.		Balfamo.
	Azafràn.		Dátiles.
	Sandalos.		Incienso.
Mercurio.	Anebar.	Venus.	Lyrios.
	Manzanos.		
	Perales.		Calabazas.
	Azucar.		Endivias.
			Lechugas.
			Melones.
			Pepinos.
	Peregil.		
	Avellanos.		
		Luna.	

CAPÍ.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CONDICION, Y OFICIO DE LA

Madre de Familias de la Casa de Campo, y como debe criar, enseñar, y doctrinar sus hijas, y criadas.

LA Madre de Familias de la Casa de Campo, no tiene menos *De razon* obligacion de acudir à las cosas que à ella tocan, como à su *de estado de* marido las de su oficio; antes bien le debe ayudar, repartiendo *la Madre* entre ambos el trabajo, y assi toca à su gobierno el cuidado de las *de Fami-* bacas (si no fueren muchas) en que no las falte sustento, por lo *lias, hijas,* que puede sacar su esquilmo, como leche, manteca, y quesos, de *doncellas, y* que siempre ha de tener abastecida su casa. Tambien debe acudir *criadas.* al gobierno de los puercos, del horno, y bodega, curar el cañamo, y lino, y hacer sus telas; ha de hacer esquilar los ganados, y hacer cardar la lana, para que se hagan paños para vestir la familia de su casa. Tambien le toca el cuidado del Huerto, en quanto à las yervas de las hortalizas, y cosas de comer. Debe tener cuidado de las palomas, y de las demás aves, y abejas, y de la conservacion de las frutas, y semillas; empero el comprar, y vender los ganados, manejar dineros, y pagar salarios à los que le sirven, esso toca al hombre. Lo demás, que consiste en otras muchas menudencias, como son, tener limpia la ropa de su casa, y la casa tambien aderezada, y compuesta, sin dificultad es obligacion de la muger, la qual, despues de Dios, debe obedecer siempre à su marido. Conviene sea muger de buen gobierno, y diligente, asfentada, y casera, bien acondicionada con los criados, haciendo-se siempre guardar el respeto, y decoro que conviene. No debe ser reñidora, ni maldiciente; ha de hablar poco, y no ser muy escasa. En los aderezos, è instrumentos de su administracion, debe tener cuidado que aya concierto, poniendo cada uno en su lugar, como tambien las demás cosas de el servicio de su casa; porque siendo necessarios, los puedan hallar de presto. Debe ser la primera al trabajo, y acostarse la postrera. No ha de dexar malograr el valor de un alfiler, porque un grano oy, y otro mañana, vendrán à ser una fanega. No tenga cuenta con chismetas, si no fueren negocios de importancia. A la noche dará cuenta à su marido de lo que cada dia huviere de nuevo, acerca de la administracion de la hacienda, en quanto à lo que toca à su gobierno de ella. Con sus vecinas debe ser voluntaria, y agradable, haciendo lo

que pidieren, si pudiere buenamente; pero no ha de llegar la familiaridad à tanto, que los criados de ellos le frequenten su casa, ni los suyos las de los otros; entiendese esto con diferencia de personas. Tambien debe persuadir à sus hijos à que trabajen, si quiere que despues sepan lo que han de mandar à sus criados, y para que conozcan si trabajan bien, y el modo como se han de haver, y tratar con ellos. Debe tambien, à mas de esto, ser muy recatada, y que no permita, ni consienta en su casa juramentos, blasfemias, desverguenzas, ni aun una palabra ociosa. Tocale asimismo tener cuidado de recoger las granzas, y otras semillas para las palomas, y las demàs aves, y guardar las pajas, y sarmientos para calentar el horno, tanto, que aunque sean despojos de habas, garbanzos, bisaltos, y aun cardos, no debe dexarlos perder; porque aunque parecen inutiles, pueden servir para ceniza, ò estiercol. Si huviere señora principal en la Casa de Campo, le debe dár fielmente cuenta de los huevos, y cria de las gallinas, y de las demàs aves, y animales, que estuvieren à su cargo. Conserve en paz à sus criados, y nunca se meta entre los que no se quieren bien. El pan que se comiere, de ordinario sea duro; y en años esteriles no aguarde que los de la casa pongan agua en el vino, fuera de su marido, y huespedes.

*Como se
deben regir
sus hijas, y
criadas, es-
tando en
conversa-
ciones.*

¶ Procure que sus hijas, y criadas vivan en recogimiento; y en qualquier parte que se hallen de conversacion, con personas de casa, parientes, ò estranos, no se pongan à hablar de secreto con alguno, en particular en presencia de los otros de la conversacion, ni menos despues que avrán hablado, como està dicho. Dos de ellas no se pongan en risa de algo de lo que avrán hablado, ni de otras, porque no entiendan los otros circunstantes la causa de su risa, porque, ò las juzgaràn por locas, ò de poco juicio, ò de livianas, ò que hacen burla de alguno de ellos, ò de algunas de las otras; y quando se riyeren en presencia de qualquiera, no haràn las risas inmoderadas, antes siempre con mucha severidad, y buena gracia, bolyendo luego à recogerse con gravedad santa, honesta, y necessaria à la pudicicia virginal, y particularmente de doncellas, que desean professar virtud, y recogimiento.

*En compa-
ña de cria-
dos no de-
ben estàr
las hijas
doncellas,
y criadas.*

¶ Sus hijas, doncellas, y criadas no estaràn en parte de la casa donde aya algun criado, ni estàr, ni detenerse alli un punto; y si ellas tuvieren ocupacion en la cocina, sala, ò en otro qualquier aposento donde estuvieren los dichos criados, ò qualquier dellos, y no se quieran ir à sus aposentos, daràn luego razon de ello al señor, ò à la señora; y si acaso estuvieren fuera de casa, deben irse à su aposento.

sento, y en llegando el señor, ò señora, se lo diran; y sino, serà toda la culpa de ellas; y quando avrán de decir algo à los criados de aquellos, que no se pueden escusar, se les dirà con mucha modestia de todos sus sentidos, y en particular de los ojos, y composicion exterior, que obligue à tenerlas muy grande respeto.

¶ Conviene estèn muy advertidas, que siempre que traten, ò dieren razon à algun criado, ò à otro qualquier hombre, sea Eclesiastico, Religioso, ò Secular, dentro, ò fuera de casa, que estèn lexos el uno del otro dos varas; y si acaso huvieren de dár, ò recibir algo de qualquier hombre, ò sean criados, ò qualquier que sea; ha de ser con mucho recato, de modo, que las manos no se toquen, aunque sea por inadvertencia, y sin ninguna mala intencion; y serà mucho mejor poner aquello que dieren, ò recibieren encima de alguna tabla, ò banco, ò en otra parte acomodada, y esto à imitacion de la Serenissima, y virtuosa Princesa de Parma, que saliendo de una Nave, con mucha prisa, por haverse pegado fuego en la Nave, queriendola ayudar un criado suyo, tomandola por el brazo, para librarla con presteza de aquel peligro, ella le riñò con muy grande sentimiento, por semejante atrevimiento de haverla tocado el brazo, aunque estuvièssse en semejante peligro. Y en otra ocasion, estando enferma, un hombre muy espiritual, queriendola dár confitura, no la quiso recibir, sino poniendola en un pañuelo, como en su vida se halla escrito, por el Padre Diego Perez.

¶ No estèn descuidadas de estàr un momento solas en compaña de qualquier hombre, de qualquier estado que sea, aunque sea Religioso, y muy virtuoso, en ningun lugar, secreto, ò publico (si no fuere su Padre) antes se vayan luego, no dandoles lugar de hablar à solas, aunque les hablen de la Passion de Christo.

¶ Si acaso algun criado, criada, hombre, muger, niño, ò niña de casa, ò fuera de ella, les dixèssse alguna palabra descortès, ò mal hablada, ò les llevassse algun recado, ò villete, dineros, flores, anillos, ò otras joyas, ò otra qualquier cosa, ò sea de plata, de oro, de vestir, de comer, ò de beber, no les deben dár oido, ni recibir ninguna cosa; antes bien los embiaràn en hora buena, mostrando grande sentimiento de semejante atrevimiento, y luego de ello han de dár razon al señor, y à la señora, ò à uno de los dos, al que mas presto hallàren en casa.

¶ Siempre que el señor, ò la señora salieren fuera de casa, y quedàren todas, ò alguna de ellas en casa, luego cerraràn las puertas de la escalera, y no las deben abrir, ni permitir que se abran,

Quando hablàren con algun criado, la modestia con que han de estàr.

Quando hablàren con hombres, la distanciancia que ha de haver, y de el modo de dár, y recibir.

Exemplo de la Serenissima Princesa de Parma.

No deben hablar con ninguna persona à solas.

No deben recibir villetes, joyas, ni otras cosas.

Quando los amos estèn fuera de casa, como se han de re-

halta que el señor, ò señora sean bueltos à casa, aunque sea criado de la casa; antes à ellos, y à todos los hombres, y mugeres, que pediràn alguna cosa, les daràn razon desde sus corredores, ò ventanas de el patio, sin abrir la puerta de la escalera, diciendoles, que buelvan quando el señor, ò señora estaràn en casa; y en todo el tiempo que tardàren à bolver, no se asomarán ellas à las ventanas, antes aquellas las tendràn cerradas, si no fuesse por alguna legitima, precisa, y urgente causa; y si acaso algun criado, ò otra persona, de qualquier estado que sea, hallasse por algun descuido, ò por otra causa la puerta abierta, y con atrevimiento subiesse arriba, para inquietar alguna de ellas, luego con gritos, y amenazas lo alborotaràn, para que se vaya; y quando esto no bastàre, se vayan dentro su aposento, y cerrando muy bien la puerta, vayanse à la ventana de la calle, y daràn gritos à la señora vecina mas cercana, y de mas confianza, y de honor, y la rogaran, que venga al punto, por una muy grande necesidad, y no se muevan de la ventana, ni abran la puerta del aposento, halta que aya llegado la dicha vecina; y esto es casi imposible pueda suceder, si ellas, ò alguna de ellas no lo consientan. Advirtièdo, que en semejante caso, las que no sabràn nada, ni avràn dado consentimiento, haràn lo que està dicho, por su honor, y descargo de ellas. Y si acaso fuere, que estando alguna doncella sola en Casa de Campo, ò Cortijo, en la Aldea, ò se hallasse en algun Bosque, ò en alguna Poblacion, aunque estuviesse la casa de tal manera, que gritando, con dificultad puede ser oida (si bien en Poblacion es imposible, si acaso ellas no lo consienten) en semejante caso, si algun atrevido, y poco temeroso de Dios, con alguna industria subiesse en casa, y las quisièsse violentar, y quitar el honor, primero con persuasiones, y promessas de casamiento, ò de dadivas, ò otras qualesquier cosas, diciendo: Si voceais, ni decis nada, quedareis sin honor; y si consentis, ninguno lo entenderà; y por qualesquier promessas, aunque fuesen seguras, que la pudiesse dàr todas las riquezas de todo el mundo, por lo que està cierta; todas essas, aunque fuesen mejores, no tienen comparacion con el precio, valor, y rescate de nuestra alma, que es infinito, porque no cuesta menos, que la Sangre, y Vida de Christo nuestro Redemptor; ni menos la espanten semejantes amenazas, porque son engaños, y embustes del Mundo, y Demonios; antes bien la certifico de parte de Dios Omnipotente, que confindiendo con el pensamiento, palabra, ò obra, pecarà mortalmente, y quedará condenada, segun la presente justicia, à los infernos, y quedará sin fama, y honor por todos los dias de su vida;

*Quando
algun hom-
bre quise-
re violen-
tar alguna
doncella,
en qual-
quier parte
que sea, co-
mo se debe
defender.*

y no consintiendo, agradarà mucho à tu Divina Magestad, y alcanzará grande nombre de doncella de honor, y virtuosa en el Cielo, y mucho premio, por defenderse de semejantes tentaciones, y trabajos, reclamando à Dios, y à su Madre Santissima, saliendo de casa, gritando siempre con grandes gritos, hasta tanto que se vea libre. Y quando el hombre fuese tan desenfrenado, que quisiese hacer grandes fuerzas para violentarla, no por esso desmaye; antes con las fuerzas, que Dios la avrá dado, y con grandes gritos se irá defendiendo, reclamando à Dios, y à nuestra Señora, y puede confiar, que Dios la sacará de semejante trabajo, como en semejantes ocasiones librò à Santa Susana, Santa Lucia, y otras Santas Doncellas de los Tyranos, que las hacian llevar en casas publicas de mugeres erradas, y alli las hacian semejantes persecuciones, con violencias, para hacerlas perder la virginidad, y de todos estos trabajos las sacò Dios nuestro Señor con mucha honra, y gloria, como se puede ver en las vidas de muchas Santas en el Flos Sanctorum. Advirtiéndole, que por muchas persuasiones, que el demonio las hiciesse, que pues las havian tocado manos, y cara, ò qualquier otro tocamiento deshonesto, que semejante atrevimiento, con fuerza, y violencia, no pudiendo ellas con sus propias fuerzas resistir à semejantes trabajos, no por esso han de desmayar; porque las certifico, que no consintiendo con la voluntad, antes bien teniendo grande afliccion, y pena, y siempre resistiendo con sus pocas, ò muchas fuerzas, con firme resolucion en dexarse matar, y morir, antes que ofender à Dios mortalmente, no solo no pecarán, antes alcanzarán muy grande merito, y corona, porque Dios no permitirá que sean tentadas, mas que sus fuerzas puedan resistir, que assi lo tiene prometido de su boca, y no puede mentir, porque es la suma Verdad: y despues de todo, darán razon al señor, ò à la señora; y para hacer prevencion à semejantes peligros de lexos, sean advertidas de no quedar nunca solas en ninguna parte, donde gritando no pueden ser oídas.

¶ Siempre que de noche se hallàren, por alguna cosa necesaria, delante alguna ventana, y oyendo algun ruido de algun hombre en la calle, ò que diessen golpes en la ventana (por ser baxa) ò que tirassen alguna piedra, luego, sin mas tardar, se saldrán del dicho apotento, y darán de ello razon al señor, y à la señora.

¶ Si de dia, por alguna ocasion necessaria, se hollàren delante alguna ventana, y vieren passar à algunos, que conocieren, y las miràren con alguna curiosidad, luego se quitarán de ella, y será muy

Si de noche sienten rumor, como se han de regir.
Si de dia algun hombre las mira con curiosidad, lo que deben hacer.

acertado cerrar las ventanas ; y si fuere en la calle , dissimularàn , bolviendoles la cara , ò baxando los ojos , sin dàr salud ; y serà bien de continuo tener las ventanas cerradas , quedando solo abiertas las de arriba , ò postigos , si no fuere en presencia de la señora , ò con su licencia.

La templanza en el comer , y beber. ¶ Tendrà mucha templanza en el comer , y beber , no comiendo , ni bebiendo la menor cosa fuera de las horas ordinarias , ni comeràn , ni beberàn de secreto , sino que todos lo puedan ver . Evitaràn el exceso , no solo de la demasiada cantidad , pero tambien en la qualidad de muchos guisadillos , y cosas de regalo , ni aparejadas con diversidad de especies , y otras cosas , tomando solamente lo que fuere necesario para el sustento ; de tal suerte , que no les impida los exercicios espirituales , estimando mas en esto perder por un poco menos , que por poco mas ; y en qualquier parte que coman , sea con mucha policia , sin tocar en el plato comun con las manos , sino con el cuchillo , ò tenedor , no olvidandose de la bendicion en la mesa al principio , y dàr las gracias al poítre . Las horas ordinarias de comer , y beber para la gente joven , puede ser , almorzar , comer , y cenar : beberàn agua sola , vino en ninguna manera (porque fomenta las tentaciones sensuales) si no fuere por necesidad urgente , y conservacion de la salud ; y en tal caso beberàn muy moderado , y solo el que fuere necesario para remedio de la necesidad que tuvieren , y esso haràn de consejo de dos Medicos Espiritual , y Corporal :

Las horas ordinarias de comer , y beber la gente jovè.

La templanza en el dormir.

¶ Tambien tendrà templanza , y regla en el dormir , y no dormiràn mas de las horas necesarias , para conservacion de la salud , que seràn las horas , el numero que aconsejare su Confessor .

La templanza , y cuidado en el vestir.

¶ Dentro , y fuera de casa han de llevar el vestido tan conservado , y bien puesto , de tal manera , que no se les pueda ver sino las manos , y cara ; aunque lleven balona , no lleven el cuello muy descubierta .

No deben ir sin medias , ligas , zapatos , y el vestido bien compuesto.

¶ Nunca iràn sin medias , y zapatos , ni sin ligas en las medias , y ataduras en los zapatos , y bien ligadas , de manera que las medias no hagan pliegues , ni vayan caidas , que es gran defecto , quando por alguna inadvertencia se les ven semejantes descubiertos ; ni menos iràn con los brazos arremangados , preciañdose muchissimo de llevar el vestido , y demàs adorno de la persona bien compuesto , aunque fuesen de remiendos , y pedazos bien compuestos , que es acto de virtud .

No deben tener vestidos desordenados.

¶ La ropa de sus vestidos tendrà siempre en el arca bien limpia , y concertada , de tal manera , que no se halle fuera del arca , sino fuere quando la limpiaren , ò doblaren , y assi estaran bien contentas de los vestidos , que sus padres las hicieren , conforme sus posibilidades .

dades, y estado, siendo ellas virtuosas, y buenas: ni menos tengan vestidos desordenados de colores claros, vistosos, ni agradables à alguno, sino solo à Dios, y à sus padres; porque lo contrario sería vanidad, y de muy poco espíritu; y luego que vean algo roto, lo apañarán, y coserán, antes que vaya creciendo mas, y repararán en todo aquello, que ellas lo pudieren remediar, ò reparar; y en lo demás que fuere necesario, avisarán al Sastre luego, para que se dè remedio, y no crezca mas el daño; y no fuera desacertado procuraffen en aprender, y saber hacer qualquier remiendo para cosas de sus vestidos.

¶ Quando salieren de casa, remirensè, y conozcan si estàn bien compuestas, y ordenadas en el vestido, como està dicho, y no passe algun dia, que no se laven la cara, y manos à la mañana, y à las horas de comer, al principio, y al fin, siempre con agua clara.

¶ Antes de salir de la camara, ò aposento, estèn del todo compuestas, y estèn todo el dia con la misma composicion, sin descomponerse jamás; de manera, que si alguna persona, por grave que fuesse, llegasse en casa, no las hallasse descompuestas, y descuidadas, en qualquier ocupacion, y ocasion.

¶ Todas las acciones, ò haciendas que haràn, aora sean de cocina, aora qualesquier otras, por validas que sean, procuraràn en hacerlas con grande limpieza, y policia, y con la buena composicion del vestido, como està dicho.

¶ En la cama se pondrán con muy buena composicion, poniendose en la figura, que deben estàr quando sean muertas en la sepultura, haciendo sobre esto particular reflexion, aunque sea de passo, diciendo una Ave Maria por su alma, como si fuera muerta, y despues recogeràn el cuerpo, que no estè largo, antes recogido; y si durmieren dos, ò tres juntas, procuraràn no tocarse las carnes las unas con las otras, poco, ni nada; y siempre que estuvieren en la cama, de noche, ò de dia, sanas, ò enfermas, assi de Verano, como de Invierno, estaràn bien cubiertas, y compuestas, que no se las vea fino la cara, y las manos, por alguna necesidad, ò causa justa, bolviendolas à recoger luego debaxo de la ropa.

¶ Quando se levantaràn, ò pondrán en la cama, siempre tendrán el mismo cuidado de no ser vistas, no solo de varon, pero ni de las hembras, que dormiràn con ellas, sino solo lo que no se puede escusar, que son pies, manos, y cara, supuesto que tuviessen, como es razon, las camisas largas hasta el tobillo, y llevandolas arriba en el pescuezo, y abertura del pecho bien cerradas, y atadas, teniendo cui-

Quando salieren de casa, vean si estàn bien compuestas.

Antes de salir de el aposento, estèn compuestas.

Todas las cosas q̃ haràn sean cõ policia.

En la cama como han de estàr.

Quando se levantaràn, ò pondrán en la cama.

dado quando se desnudaren à la tarde , y à la mañana se vistieren, estèn cerradas las puertas , y ventanas ; y si acaso alguna vez queràn reconocer las pulgas de la camisa , reconoceràn primero bien todos los agujeros que puede haver , hasta el de la llave , ò cerradura , y no se pongan en derecho de alguna puerta , ò ventana , por bien cerrada que sea ; y mejor seria no hiciessen esse exercicio en essa forma , si no quando muden de camisa , entonces espulguen la que dexaren , porque siempre corren peligro de ser vistas , y codiciadas , como sucediò à Susana , y à Bersabè , que pensaban poco ser vistas en el baño , de donde sucedieron à Susana los peligros en que se viò de su honra , y vida ; y à Bersabè su adulterio , y muerte de su marido Urias : no olvidandome de la Caba en nuestra España.

*No deben
enrizarse
los cabe-
llos , ni
usar olores
perfumes ,
ni baños.*

¶ No se enrizarán , ò cresparàn sus cabellos , ni llavaràn perfumes , ni olores ; ni usaràn los baños por curiosidades , si no fuere por necesidad , enfermedad , de orden , y mandato del Medico corporal , y con licencia del Espiritual.

*No deben
usar pintu-
ras en ma-
nos , y cara.*

¶ Pintura no la usaràn en la cara , y manos , por ningun caso , porque es defatino grande , querer borrar la imagen natural , que Dios en ellas ha pintado , con arreboles , y afeytes . Si un Pintor despues de haver acabado una buena pintura , alguno se la quisièsse borrar , lo sentiria mucho . No es mucho , que Dios se tenga por ofendido de aquellos , que le quisieren borrar lo que èl ha hecho con tanta perfeccion ; quanto mas , que es grande locura pensar , que la pintura sea remedio de las fealdades naturales ; porque todas las colores , albayalde , solimàn , y demàs afeytes de todo el mundo , no son bastantes à hacer , que la boca grande sea pequeña ; ni los ojos chicos sean grandes ; y que los azules sean negros ; y las orejas grandes , y nariz larga sea pequeña ; y que la cara se haga de pequeña , grande , ni de grande , pequeña ; y assi es muy grande engaño , porque pensando hacerse hermosas se hacen feas , porque la hermosura essencialmente consiste en la blancura , y colores , si no en las buenas facciones de la cara , y buen talle , y disposicion del cuerpo , que todo es invencion de Satanàs , porque ellas no lo hacen por agradar à Dios , ni à sus padres , ni las que son casadas à sus maridos , si no agradar al demonio , y à los hombres ; que sea verdad , claramente se vè , porque en casa ordinariamente vàn desconcertadas , y sin pintura , y en querer salir de casa se afeytan , y se conciertan ; y es certissimo , que no engañan si no à sì mismas , porque estos propósitos , y engaños , ninguno los ignora , que ellos mismos se dan harro à conocer ; mirandolas al Sol , se verà como detullan el licor verdine.

dinegro, y en llegando cerca de ellas, presto se sentirà el mal olor, que de si dãn, y mirandolas los dientes, los veràn negros por extremo; y si las ven el dia, ò la noche, quando quieren descansar del marty rio que han passado en el dia con dichos aseytes, las veràn tan arrugadas, que las pieles de la cara les vãn colgando por los dos lados; y alli, por donde piensan hallar casamientos, las que tal hacen, por alli se pierden, porque essa hermosura, ningun hombre sabio, y virtuoso la quiere, ni desea; y si alguno se vale de ellas, no es porque no conozca el engaño, sino por segundas intenciones, por ser ellas muy sensuales, y deshonestas; y alli, para cosa tan clara, bastaràn las razones dichas. Solo han de estår advertidas, que no limpien la cara, y manos de su cuerpo corruptible, si no fuere con agua clara, y limpia; mayormente si han experimentado, que las mugeres, lavandose las manos, ò otra carne de qualquier parte del cuerpo segunda vez, la agua saldrà clara; y si el hombre se la lavare segunda, tercera, quarta, y quinta, ni mil veces, la agua no saldrà clara, antes turbia: la razon es, que el hombre fuè criado de tierra; y alli, tantas veces como el hombre se lavará las manos, ò cara, siempre se desapega de la tierra, de que està formado el cuerpo; como cosa corruptible; y la causa de no hacer este efecto en las mugeres, es, que la muger fuè formada de una costilla de nuestro Padre Adàn, y como la costilla, y huesos sean tambien de tierra, pero son de una massa mas condensada, y menos incorruptible, que la de carne del hombre, por esso la de la carne de la muger lleva mas ventaja à la del hombre, en lo de lavar cara, y manos; y alli, no deben usar otros aleytes, que la agua clara, procurando lavar la cara de su alma con el agua de la gracia, que se alcanza por medio de la penitencia, con dolor, y contricion verdadera de sus pecados, y de essa suerte el cuerpo, y el alma quedaràn adornados de la perfecta hermosura, que agrada à Dios nuestro Señor.

¶ Nunca deben baxar la escalera, ni para baxar caridad à algun pobre, y otra qualquier ocasion, sin licencia, ò orden del señor, ò de la señora.

¶ Entre ellas nunca se trataràn sino con mucha cortesia, y crianza, como se debe à cada qual de ellas, reservada proporcion; ni menos entre ellas, ni otras, debe haver malas palabras, murmuraciones, ni quession alguna, ni deben ser portadas en qualquier razonamiento que tengan, aunque las parezca tienen razon; antes siempre tendiàn grande paz, y estèn unidas con el vinculo de la caridad fraternal, como hijas de Dios, y de nuestra Señora; y si alguna de ellas tuviere algunas palabras entre ellas, ò entre otras, las de-

No baxen
la escalera
sin licencia.
Como se
han de tra-

tar entre
ellas.

Si ay pala-
bras entre
ellas. como
se han de
poner en
paz.

màs

Las reprehensiones, de quien las han de recibir. más procuraràn ponerlas en paz ; y si no pueden, daràn razon al señor, ò señora. Qualquier reprehension , aunque sea de cosa leve , la han de recibir de sus padres , ò de quien estuviere en tal lugar , con mucha humildad, sin hacer alguna replica, ni respuesta, que los provocasse à colera, è indignacion.

En conversacion de estraños, como han de hablar. ¶ En qualquier conversacion que se hallen, fuera de entre ellas inclinas, estèn muy mesuradas, y no sean faciles en el hablar, y que sea poco, y solo à las preguntas necessarias ; y quando sean interrogadas , responderàn con breves palabras , y no interrompan à nadie el discurso, ò razonamiento quando hablan ; si quisieren decir , ò responder alguna cosa, aguarden su vez, ocasion, y lugar, esperando que los otros ayan hablado ; y si no le dieren lugar, calle, y no diga cosa , ni porfie , que en esso harà acto de virtud ; salvo empero , que si por no hablar corria peligro la honra de Dios , ò del proximo, en tal caso pedirà licencia, y hablarà lo que Dios la inspirare.

Mentira no se ha de decir. ¶ Mentira, por leve que sea, no se ha de decir, pues no se puede decir sin pecar , aunque por decirla se huviera de restaurar el mundo, y las vidas de todos los hombres.

Escribana, no la han de tener. ¶ Tintero, pluma, ni papel, en su poder no lo han de tener, ni escribiràn cosa alguna, si no fuere en presencia del señor , ò señora, consultandoles aquello que avràn escrito, por ver si està bien, y con buen termino , aora sean letras mistivas , oraciones , devociones , ò qualquier otra cosa.

No han de recibir cartas, ni viletes. ¶ Si algun hombre, ò muger las llevasse alguna carta, ò vilette, dirigidos à ellas, aunque la persona que la lleve sea conocida , y de confianza, y aunque supiesse quien la ha escrito, y fuesse la persona mas conjunta , y de sujeta confianza, no la tomaràn de ninguna manera, antes les responderàn la den à su señor, ò señora, ò de ninguna manera la tomen de manos de otros , ni la lean , que primero no tengan licencia del señor, ò la señora, y leida primero por alguno de ellos.

No estèn cuidadas de su colocacion. ¶ No estèn sollicitas, ni cuidadas de su colocacion, con afecto desordenado , dexandolo todo en manos de Dios , y de sus padres, à quien toca tener esse cuidado, porque acostumbra causar inquietudes en el espiritu ; y de aqui nacen , y empiezan los daños, que muchas veces se ven en el mundo, contra la conciencia, honra, y pureza virginal de las doncellas ; y así pidan en la oracion à Dios , las alumbrase à ellas , y à sus padres , para que acierten en darlas el estado , que mas las conviene , y en que puedan mas agradecer, y servir à Dios.

En

¶ En las secretas, ó necessarias, donde algun criado, ó otro hombre de casa puede entrar, nunca se pongan, si no fuere en aquellas, que los hombres no pueden entrar; y quando no huviere secretas en el quarto de sus aposentos, tengan algun servicio en alguno de sus aposentos, y alli evaquaràn; despues à hora recatada, que los criados no se hallen en casa, ò bien estèn retirados en sus aposentos, haràn sacar el servicio à la criada, ò dueña de la cocina.

En que secretas se han de poner.

¶ Nunca estarràn ociosas, sino quando con licencia de su señora, media hora despues de la comida, luego, ò en otra ocasion, de voluntad de la señora, tomaràn algun santo, y honesto divertimiento, porque assi el demonio las halle ocupadas, y no las pueda hacer guerra à su salvo, mayormente llevando la presencia de Dios, la qual procurarràn tener siempre todo el dia delante de sus ojos.

Nunca estèn ociosas.

¶ Todos los ratos que vacaren en los exercicios corporales, procurarràn las que supieren leer, ocuparse en leer algunos libros de devocion, y no otros de historias, ni cosas profanas, sino aquellos que fueren de provecho para el alma.

Leccion de libros buenos.

¶ En los entretenimientos que tendrà en qualquier tiempo, y ocasion, sea dentro, ò fuera de casa, no jugaràn de manos, dandose golpes unas à otras, ni haciendo fuerzas de querer alguna cosa à porfia, porque ademàs, que es contra toda buena regla de espiritu, es grosseria, y grandissima villania.

No jueguen de manos unas con otras.

¶ Sean muy devotas de nuestra Señora, Madre, y Abogada de los pecadores, para que encomendandose à ella, en honra, y gloria de su Virginidad, y Concepcion, las valga, y pueda conservar con los pensamientos santos, castos, y puros, y las alcance gracia para resistir varonilmente à todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, para que puedan conservar la castidad, y pureza virginal.

Deben ser devotas de nuestra Señora,

LO QUE HAN DE QBSERVAR FUERA DE CASA.

¶ Quando salieren fuera de casa, iràn siempre muy cercanas de la señora, que sea como à tocarla el manto; y quando passaren por las calles, no sean vanas, y curiosas en desplegar los ojos à todas partes, antes los llevaràn baxos; ni miren atràs por ninguna cosa, ni los levantaràn à mirar ninguna ventana. El manto llevaràn algun tanto baxo, porque està muy mal lleven la cara descubierta. La cara no la llevaràn risueña, ni alhagueña, antes bien mesurada, y compuesta de una gravedad santa, que cause edificacion à todos los que las miren.

Por las calles, como han de ir.

Salud, y cortesia. ¶ Quando avrán de bolver la salud, ò cortesia à alguna persona, que por ser conocida por honrada, y virtuosa, no la pudieren escusar, la harán con los ojos baxos, modestos, y fixados en tierra, y no los alzarán, hasta que sea pasado el que las saludan.

No deben mirar à ningun hombre à la cara, y à quien deben obiar la salud. ¶ Dentro, ni fuera de casa, nunca mirarán algun hombre à la cara de derecho en derecho, porque es muy contra el natural de la honestidad, y pureza de las doncellas, que professan virtud, y quieren ser tenidas por virtuosas, y honradas. A qualquier otro hombre joven, casado, ò no casado, Religioso, Ecclesiastico, ò Seglar, que les quisiere dár salud, yendo por la calle, ò en ventana, desviarán de bolverfela, y segun la persona, le bolverán la cara.

Villete, ò papeles en la calle, no han de alzar. ¶ Villete, que alguno echa en la calle, yendo por ella, ò lo vieren, sin ver quien lo ha echado, ni qualesquiera manera de papeles, no los alcen por la vida.

¶ Si ellas fueren con la señora à alguna visita, procurarán estár en su presencia, y quando no fuere possible, estarán juntas, si fueren dos; y si fuere una sola, esté en compañía de una muger honrada de la casa; y entretanto que la señora tardare en salir, no admitan conversacion de ningun hombre; y en caso que las preguntassen, no respondan palabra.

Quando vayan con la señora à visita. ¶ En las Iglesias se pondrán, si fuere possible, delante de la

Como han de estár en las Iglesias. señora, y no detrás; y si huvieren de estár atrás, ponganse muy cerca, con muy buena composicion, y el manto un poquito baxo; la cara siempre tiene de mirar al Altar, y nunca se bolverán à ver por detrás, ni por los lados. Quando oygan los sermones, tendrán el manto muy baxo, que les cubra la mayor parte de la cara, por evitar el no ser miradas de los hombres, que se ponen delante, y al encuentro, y no miren à alguno, por santo que les parezca, sino al Pulpito, ò los ojos clavados en tierra, y deben estár con mucha atencion, y sin hablar todo el tiempo que estuvieren diciendo el Oficio, Missas rezadas, y Sermon.

No hablarán con muger, que no conozcan. ¶ No hablarán en la Iglesia, ni en otra parte con alguna muger, que no conozcan; y si alguna las quisiere hablar, la apartarán la cara, sin responderla; y si fuere porfiada, se alzarán, y se acercarán adonde està la señora, y luego la darán razon, y semejante muger la despedirán con demonstracion rigurosa, subiendo un poco la voz, le dirán, que vaya muy en hora buena; y advertirán, que quando la señora esté en el Confessionario confesando, no quede ninguna de las doncellas sola, sino que todas estén juntas, y no estén divididas en diferentes Missas, ni quando comulgaren, ò oyeren Sermon; porque

la experiencia ha mostrado, que algunas malas mugeres, no tienen lugar en otra parte, han aguardado en esta ocaſion para inquirir algunas doncellas.

Mascaras,
ni bayles
no los han
de ver.

¶ Mascaras, bayles, y faraos, en ninguna manera los vean, que son cosas inventadas por Satanàs, y son causa de grandes pecados, particularmente à las doncellas; y en caso que no pudieren excusar de ir à algun faraò, ò bayle, sea en compa˜ia de su madre, y no de otra, por ocaſion de algun calamiento de algun sobrino, ò pariente muy cercano, y no en otro; y el tiempo que ocuparen estando allí, no sea con la voluntad, sino con el cuerpo; antes tener aborrecimiento à todo lo que allí veràn, por licito que parezca; y dado caso las quisiessen hacer baylar, ò danzar, aunque mas las importunen, no han de salir por la vida: ni en ningun tiempo aprenderàn à danzar, ni baylar; y si acaso sus padres se lo mandassen, procuraràn excusarse, quanto las fuere possible.

¶ Comedias tampoco de ordinario las iràn à ver, por ser cosa pernicioſa, si ya no fuese algun Dialogo, ò otras cosas devotas, que se representaren publicamente dentro de alguna Iglesia por algunos ni˜os; en qualquiera otra parte no vayan, ni las vean de ninguna manera, porque aunque de si sean indiferentes, con todo enſe˜a la experiencia, que comunmente se saca de ellas mas da˜o, que provecho.

Comedias
no las vea.

¶ Si alguna de ellas tiene alguna libertad, que haràn las otras, que la una sea como Angel Custodio, y guarda de la otra, que en conocer, ò ſaber, que alguna de ellas se divierte de su buen orden de vivir, y exercicios espirituales, y se derramare en alguna libertad de pensamiento, palabra, ò oficio desordenado, luego la divertiràn, avisandola con caridad, que esse es el orden del Evangelio; y si todavia vè perseverando, luego daràn razon al se˜or, ò à la se˜ora, porque al principio, antes que el da˜o crezca, y se vaya aumentando, se ponga el remedio conveniente, con suavidad, y sin escandalo; y no menos por mejor, y con mas eficacia, acudan à todo lo que està dicho; y para mejor perseverar en las virtudes, y hacer resistencia à todas las tentaciones del Demonio, Mundo, y Carne, seria muy acertado, ademàs del examen, oracion, y frecuencia de Sacramentos, se exercitasen en algunas mortificaciones, y penitencias, como son, ayunos, disciplinas, y cilicios; empero sin detrimento de su salud, y con consejo de su Confessor, y Padre Espiritual, y no de otra manera; y particularmente entre dia, para mejor conservarse en gracia de Dios, y no ofenderle, diràn muchas veces entre si: Yo tengo de morir, y no se si serà oy, ò esta noche; y tambien desde el Domingo, hasta por te.

Las libertades,
como
se han de
remediar.

Mortificaciones,
y
penitencias.

Memoria
de la muerte.

todo.

todo el Miercoles, pensando, y diciendo entre si muchissimas veces entre dia : Yo voy à comulgar el Domingo , y assi tengo de procurar no ofender à Dios en toda esta semana , por haver recibido en la pobre posada de mi alma à Christo Redemptor , y Señor mio ; y desde el Miercoles hasta el otro Domingo , dirà entre dia muchas veces : Yo tengo de recibir el Domingo en la Comunión à Christo Crucificado, y assi ayudadme con vuestra Divina gracia, que tengo de procurar de no ofenderos en manera alguna ; disponedme siempre con los actos de virtudes , à mi posibles , para que merezca tener el aparejo necessario, para poder dignamente recibirlos, y no sea echada de las bodas , por falta de vestidos nupciales , que son vestidos de vuestra Divina gracia.

¶ Ademàs de lo que arriba se ha dicho , y enseñado , serà de mucho provecho à la Madre de Familias de la Casa de Campo , saber medicamentos, para curar con simples los enfermos de su Casa, y Familia ; y assimismo de sus buscas , y accidentes , porque no sea necesario llamar al Medico à cada passo , que donde viene muchas veces , no puede haver mucho aumento : los medicamentos simples con que pueden curar las enfermedades , que aqui havemos dicho, verà en el Memorial que se sigue , hecho por Carlo Estevan, y Juan Libaut , Medico de la Ciudad de Paris , dexando los remedios exquisitos para los Medicos de las Ciudades, y Lugares populosos, que es mas la ganancia de los Medicos , que el provecho de los que vienen à sus manos.

MEMORIAL DE REMEDIOS UNIVERSALES, PARA
las enfermedades ordinarias de los de la Familia de la Casa de
Campo, hecho por Carlos Estevan, y Juan Libaut,
Medicos de la Ciudad de Paris.

Para la
calentura
continua.

PRimeramente serà de importancia , para la calentura continua, poner encima los pulsos de los brazos del paciente , el blanco de dos huevos frescos, y olin de chimenea bien batido, incorporando en ello sal, con fortissimo vinagre, faxandolo todo con un lienzo de lino. Tambien es bueno tomar una cebolla albarrana, y sacarle el cogollo, y luego ponerla encima del pulso del brazo derecho, atada fuertemente. Muchos curan picando unas acelgas, ò acederas silvestres, y hacen de ello una bebida, que tomada en el rigor de la calentura, la remedia. Otros hacen emplasto de lo mismo, y lo aplican à los pulsos. Otros cogen la semilla entera de una yerva , llamada Psillo, y la ponen en agua una noche entera, y dan à beber al enfermo con azucar.

Pa.

¶ Para la calentura quartana, y aun quotidiana (que para todo es muy bueno) tomareis salvia de la menuda, ò de la comun, si de essa no hallareis, hyssopo, axenjo, peregil, yerba-buena, artemisia, trifolio con manhas blancas, que por otro nombre se llama trebol, y picado todo junto con el ollin mas grueso, que huviere en la chimenea, y vinagre muy fuerte, sea destemplado, y hacer con ello emplastros pequeños, para aplicar à los pulsos de los brazos. Para lo mismo es muy bueno tomar el migajon de dos panes blancos calientes, como salieron del horno, y ponerlos con vinagre, y despues destileno por alambique, y dos horas antes que le venga la calentura al enfermo, dadle à beber de dicha agua la cantidad de dos onzas.

Para la
calentura
quartana, y
quotidiana.

¶ Las calenturas tercianas se quitaràn con las raices del romaza, calientes, y puestas en vino blanco por espacio de tres, ò quatro horas, y despues colado con un paño, y conservado por espacio de dos, ò tres dias, y le daràn à beber al enfermo una, u dos horas antes de la fuerza de la calentura terciana. Lo mismo hará la raíz del llantèn picada, con igual cantidad de agua, y vino, y tambien tomando la misma yerva, picadla, y sacad el zumo, y dadlo à beber al paciente algo antes de la calentura: El zumo de las verdolagas, y de la penpinela hace lo mismo. Para lo mismo, el remedio mas eficaz en opinion de algunos Medicos, es, tomar en ayunas, cinco horas antes de la calentura, dos onzas del zumo de granadas, y luego ungiràn los pulsos, y plantas de los pies con un poco de unguento de pupuleon, con dos dragmas de tela de arañas, y tenerse assi hasta que palle el rigor de la calentura. Otros hacen un unguento de lombrices, y unto de ganso, con que les ungen la frente, y pulsos antes de la calentura.

Para la
calentura
terciana,

¶ La calentura quotidiana se quitarà bebiendo antes de la accesion el zumo de la vetonica, y del llantèn, ò bebiendo cada mañana una decoccion de raices de apio, peregil, esparraguera, y hojas de vetonica, y escolopendra, garvanzos negros, y corteza de sauco, ò poner raices de yesgos en vino blanco, y beber dos onzas de el antes de la calentura; pero se ha de hacer algun remedio despues para dormirse.

Para la
calentura
quotidiana,

¶ Es singular remedio contra la quartana el zumo del verbasco, puesto en vino blanco, y bebido poco antes del exceso. Lo mismo hará el zumo de la sianara, dicho por otro nombre blatania. Tambien la decoccion de las hojas, y raices de la verbena, cocidas con vino blanco, y la decoccion de la yerva llamada calamento, poleo, orregano, buglosa, borrajas, lengua bobina, corteza de raíz de

Para la
calentura
quartana,

tamarisco, fresno, betonica, tomillo falsero, agrimonia, y raíces de espárragos, cocido todo con vino blanco. También es bueno el zumo de los axenjos, y de ruda, dexandolo clarificar, y bebiendolo antes del exceso. El zumo de llantén, bebido con idormel, es muy bueno. También un unto de azeyte de alacranes, puesto en el espinazo, y pulsos, antes del exceso. Azeyte de laurél, con aguardiente, tiene la misma virtud.

Para el dolor de la cabeza, que procede de calor. ¶ El dolor de la cabeza, que viene de calor, se quita poniendo encima de la frente paños mojados con agua rosada, ó zumo de llantén, parietaria, lechuga, verdolaga, y vinagre, ó con batir dos claras de huevos, con agua rosada, y hacer una estopada, que coja la frente. También se quita lavando la cabeza con agua tibia, en que hayan cocido hojas de vides, salvia, nenuphar, y rosas, y con la agua que quedare, lavarse las piernas, y los pies.

Para la frenesía. ¶ Para la frenesía, causada de la calentura continua en el enfermo, será bueno ponerle en la cabeza el higado, ó riñones de un carnero, al punto que acabaren de matarlo, ó un pollo, ó paloma, abierto por el espinazo.

Para la somnolencia. ¶ A quien estuviere demasiado dormido, será bueno ponerle una venda de axedrea, cocida con vinagre, ò darle humo por las narices con plumas de perdiz, ó suelas de zapatos viejos, ò de uñas de jumentos, ò de cabellos humanos.

Para hacer dormir. ¶ Para quien no puede dormir: Tomareis la semilla de las dormideras, veleno, lechugas, y zumo de yerva-mora, ó leche de muger, que cria hija, ò hojas de yedra terrestre, amassadas con el blanco de un huevo, y le hareis un emplastro en la frente, y con esto dormirá.

Para la apoplegia. ¶ Para la apoplegia, llamada de ordinario mal de San Juan, (si bien los Santos, ni dãn, ni tienen males) es remedio eficaz beber nueve mañanas dos onzas de zumo de la yerva paralyfia, ó culantro, ó usar cada mañana, por quatro, ó cinco dias, unos polvos hechos de la semilla de la Peonia, y corteza de encina, ó llevar esta corteza colgada al cuello, ó algun grano de la peonia, ó una piedra, que se suele hallar en el nido de las golondrinas.

Para el encendimiento del rostro. ¶ Para quitar el demasiado calor de la cara, es bueno labarla con decoccion de paja de cevada, que en Catalàn se llama ordio, ò de avena, añadiendo despues el agrio de la naranja.

Para las porcelanas ó lamparones. ¶ Si quereis curar las porcelanas, ó lamparones, haveis de tomar puerros, con las hojas, y raíces de la romaza, y sacar cerca de una libra de zumo, donde pondreis una onza de piratro, hecho pol-

polvos, y un escrupulo de verde-rama, mezclado todo muy bien, y lo aplicareis cada día donde están los lamparones, en la cantidad que baltare.

¶ Curareis la flaqueza de la vista, tomando el inojo, verbená, celidonia, ruda, eufragia, y rosas, partes iguales, y lo hareis destilar por alambique; y quando quisiereis usar de ello, pondreis tres, ò quatro gotas en el ojo por la mañana, y tarde, y hallareis remedio. Tambien es bueno hacer una decoccion de hinojo, ruda, y eufragia, y recibir aquel humo.

Para la flaqueza de la vista.

¶ Quitareis el dolor de los ojos con la decoccion de la manzanilla, corona de rey, y hinojo en grano, hecha con agua, y vino blanco; y para usarla, se ha de tomar un lienzo de lino en quatro pliegues, y ponerlo mojado con dicha decoccion encima de los ojos; y tambien es buena la leche de la muger, batida con un blanco de huevo, y puesta encima de los ojos.

Para el dolor de los ojos.

¶ Quitareis la sangre de los ojos, tomando clara de huevo, batida con agua rosada, ò de llantén, y mojar con ella un paño de lino, y aplicarlo à los ojos.

Para la sangre de los ojos.

¶ Los cardenales de los ojos, por haver recibido algun golpe en ellos, y quedaren negros, echad en ellos, à la parte de adentro, una poca de sangre de la ala de un palomino, ò tortola. Y el mismo remedio es bueno para las manchas de los ojos, y un emplastro hecho de axenjos frescos, picados, y mezclados con leche de muger, y agua rosada, y aplicado à la parte dañada.

Para cardenales de ojos.

¶ Es buen remedio para la inflamacion de ojos, poner encima de ellos los riñones de un carnero, ò oveja, frescamente muerto, ò tomar una manzana dulce, y cocerla en el rescoldo, y mezclar la carne de ella con harina de cevada (en Catalán ordio) leche de muger, agua rosada, clara de huevo, y agua de las flores de todos meses, y es boníssima.

Para la inflamacion de ojos.

La misma virtud tiene la piedra, que se halla en el cuerpo de la golondrina, y un ojo de lobo colgado al cuello.

¶ Para los ojos lagañosos hareis una decoccion de hojas de vetonica, y raices de hinojo, y un poco de incienso fino, y hacer colirio, y lavarlos à menudo, y detiene, y quita las lagrimas, y otros corrimientos de los ojos.

Para los ojos lagañosos, lagrimas, y corrimientos.

¶ Las cataratas de los ojos las quitareis tomando un huevo, ò mas, frescos del día, cocerlos en el rescoldo, hasta que estén duros, y despues haced quartos de ellos, y quitad las yemas, y llenareis sus vacios de otro quarto de azucar piedra, el mas blanco que

Para las cataratas.

hallareis, y puesto todo en un lienzo limpio, exprimirlo muy apretadamente, hasta que salga un agua, ò licor, que despedirá de sí, y usar de ella de quando en quando, echando alguna gota dentro del ojo enfermo, y se remediará.

Es bueno para lo mesmo un agua, que se hace del vitriolo blanco, azucar piedra, agua rosada, y claras de huevos duros, sacada por un paño, como se ha dicho, y usandola por la tarde, y mañana. A otros les và bien con agua de tutia preparada, la qual se tiene de hacer tomando una onza de dicha tutia, y media onza de almastiga, derritiendolo todo en agua rosada, y vino blanco, una taza de cada cosa, y puesto todo en una redoma, poniendola al Sol por tres semanas; advirtiendole, que lo haveis de quitar siempre que el Sol faltare.

Para el dolor de oído. ¶ El dolor del oído remediareis, tomando azeite rosado, y un poco de vinagre, y ponendolo al oído que duele, poniendo encima un coginete, ò talego de manzanilla, y corona de rey, y os quitará el dolor.

Para el zumbido de las orejas. ¶ Para el ruido, ò zumbido, que suena en las orejas, es bueno poner en ellas azeite de ruda, ò de espicanardi, ò de almendras amargas, ò aguardiente.

Para la sordéz. ¶ Para la sordéz, echareis dentro del oído zumo de cebolla, ò de vid blanca, ò azeite en que se hayan cocido raices de gamones, mezclado con miel, ò el zumo de la corteza de rabanos, mezclado con azeite rosado.

Para estancar el fluxo de la sangre de las narices. ¶ Quien tuviere fluxo de sangre de narices, se le atarán los estremos, tan apretados como sea possible, y poner en las narices un emplastro de hortigas asperas, y hacerle tener en las manos raices, y hojas de agrimonia, ò tener en la boca agua frigidissima, mudandola à menudo. Tambien son muy à propósito las flores de la salvia, y aquel vello que tienen los membrillos, ò otras frutas vellofas, puestas dentro de la nariz, y al rededor de el cuello, principalmente sobre la vena jugular, poner yervas refrigerantes, como parietaria, llantén, lechugas, y otras.

Para el dolor de los dientes, y muelas. ¶ Para el dolor de los dientes, hareis decoccion de raices de juisquiamo, con vinagre, y agua rosada, y tomar de ella en la boca de quando en quando. Lo mismo hará una cabeza de ajos assada un poco al rescoldo, y amassada, y despues puesta encima de los dientes, ò muelas que duelen, tan caliente como se pueda sufrir, advirtiendole, que primero se ha de poner un poco de dicha masa en la oreja, à cuya parte estuviere el dolor.

¶ Si los dientes se menean, ò mueven, tomen alumbre, y agua rosada, y hagan decoccion, ò tomen de la raíz del quinquifolium, y alumbre, y apliquenlo para confortar los dientes. *Dientes movedizos.*

¶ Quien de sí diere mal aliento, tome anís, algarrofas, almastiga, y raíz de lirio azul, y cuezcalo todo con vino, y use labarfe la boca con él, y se quitará el mal aliento. *Mal aliento.*

¶ Al mal de esquinencia, ò garrotillo, es muy buen remedio tomar un nido de golendrinas entero, y hacer del un emplastro, con azeyte de manzanilla, y almendras dulces, y aplicarlo à la garganta. *Esquinencia, ò garrotillo.*

¶ Tomareis para el dolor de costado tres onzas de cardo benedicto, y una cucharada de vino blanco, seis yemas de huevos frescos, y todo bien mezclado, se dará tibio al paciente, lo mas presto que se pueda, y hallará gran remedio. Tambien importa hacer ceniza, ò polvo del miembro viril del buey, y dár de aquella ceniza al enfermo una dragma, mezclada con vino blanco, si la calentura fuere poca; y si fuere mucha, con agua de cardo benedicto, ò de cevada; y creed, que es singularissimo remedio, y que usado tres dias continuos, quitará totalmente el dolor. *Dolor de costado.*

El modo como se ha de hacer dicha ceniza, será: Cortareis el nervio, ò miembro del buey à pedazos menudos, y los pondreis en una piñata pequeña, y nueva, en fuego fuerte, que tenga al rededor rescoldo muy caliente, y ascuas encendidas, y se ha de menear muy à menudo, hasta que se eche de ver, que ya está hecha toda polvos, que será al cabo de un día entero, y no antes.

¶ Para detener el hipo, ò sollozo, que llaman otros, será bueno detener el aliento à menudo, y despezarse, cansarse, y padecer sed: es bueno tambien echar agua fria en el rostro del paciente, ò ponerlo en cuydado con alguna cosa, que se suspenda. *Detener el hipo, ò sollozo.*

¶ Será bueno para quitar el bomito, tomar una tostada de Pan, y mojarla con zumo de yerva buena, y polvorizarla con almastiga, y ponerla caliente encima del estomago, mudandola de tres en tres horas, y quitará el bomito. Tambien es bueno tomar dos manojos de dicha yerva buena, y uno de rosas, y cocerlos en vino; despues incorporareis dichas yervas, cocidas con polvos de almastiga, y ponerlo todo hecho emplastro en el estomago; y si el bomito fuere con calentura, sera bueno cocer la yerva buena, y rosas con vinagre, y mojar la tostada del pan. Tambien la yerva buena picada, y mezclada con azeyte rosado, puesta como emplastro en la boca del estomago, quita toda manera de bomitos. *Para el bomito.*

Para el estomago. ¶ Para el dolor de estomago tomareis una escudilla de ceniza caliente, rocíenla con vino, y embuelvanla en un paño, y ponganla así sobre el dolor, y hallarán remedio. También es bueno tomar migajas de pan gruesas, y calientes, como salen del horno, empapadas con azeyte de manzanilla, y ponerlas encima del dolor, embueltas en un lienzo.

El higado ¶ Para el calor del higado, lo mejor que se puede hallar para templar el calor, es, usar de ordinario en la olla, de que comen, lechugas, acederas, verdolagas, hambrecillos, y beber algunas veces agua de dichas yervas en ayunas, ò agua de endivia, que lo refresca mucho.

Amarillèz. ¶ Para la amarillèz, tomad corteza del espinó blanco, cogido à la mañana, y un manojo de raíces de peregil mojado, picado todo junto con vino blanco, y colado por un lienzo limpio; y si lo bebeis dos, ò tres dias, de mañana, y tarde, perdereis la amarillèz, y cobrarèis buen color. Adviertase, que aunque este remedio es efficacissimo, no se ha de aplicar à muger preñada; pero en lugar de èl podrá poner encima los pulsos, y plantas de los pies, corteza de encina, hojas de celidonia grande, y manzanilla silvestre, que por otro nombre se llama camamila, mojando, y picandolo todo, y amasandolo con vino, hecho à modo de emplastro; y si no, tomen lombrices, y lavenlas con vino blanco, y haganlas secar despues, y de sus polvos tomen una cucharada pequeña, con vino blanco.

Hidropesia. ¶ A la hidropesia, haced una bebida de semilla de retama, picada con vino blanco, ò haced bebida de zumo de raíz de lirio azul, ù de azara, tambien con vino blanco.

Dureza de el bazo. ¶ Al dolor, ù dureza del bazo, es bueno beber vino, en que se haya cocido lengua carbina, esparragos, y hambrecillos; importa tambien tomar en ayunas caldo de coles marinas, medio cocidas, que por otro nombre se llaman braseica marina.

Colica. ¶ Remedio importante para la colica es, beber agua de manzanilla, ù decoccion de simiente de cañamo, ò vino, en que haya havido raíces de ala, por diez, ù doze horas; y si no quieren tomar cosa por la boca, hagan desollar un carnero, y ponganse la piel así reciente, donde tuviere el dolor. Puede tambien hacer un coginete de mijo, salvado de trigo, y sal, y ponerlo sobre la parte leda. Un emplastro hecho de estiercol de lobo, es tambien muy bueno contra el dolor de colica.

Camaras. ¶ Para las camaras, que proceden de humores, bebed leche en que hayan puesto una barra de azero, ù de yerro caliente, ò usad de

comer arroz tostado; ò fino, tomad una dragma de almastiga, con una yema de huevo, ò haced un emplastro al rededor del hombligo, con harina de trigo, destemplado con vino clarete, y cocida al horno.

¶ Estancaréis la sangre, bebiendo tres, ò quatro onzas de zumo de ortigas blandas, ò zumo de llantén, que le ayudará mucho, ò usareis del caldo de coles bien cocidas, ò zumo de granadas, ò del granado mesmo, y en la ensalada llantén, y acederas.

¶ Quien escupe sangre, beba agua, ò decoccion de consuelda, llantén, ò de la yerva llamada cola de cavallo, ò de sentinodia, ò que se trague un pedazo de almastiga.

¶ Al mal de corazon, beber dos, ò tres onzas de agua de buglosa, y de citronella, ò tomar dos corazones de puercos, y tres de ciervos, dos nueces moscadas, clavillos, semilla de albahaca, tres dragmas de cada uno, flores de todos meses, borrajas, buglosa, y romero, de cada uno un manojo, de todo infusion con malvasia, ò vino procàs, y dexadlo estår una noche, destilado despues por alambique, y usad el agua, que es provechosissima.

¶ Hareis venir la leche à la ama que criare, usando el zumo de el hinojo fresco, ò de la cana de baca en polvos, y tendrá mucha leche.

¶ Disminuireis la leche, tomando la raiz de la celidonia mayor, cocida, y amassada con vinagre muy fuerte, y puesta sobre los pechos, hace menguar la leche. Tambien el emplastro de habas, ò de ruda, salvia, y yerva buena, agenxos, hinojo, y salvado cocido, è incorporado con azeite de manzanilla, es bonissimo.

¶ Para el aliento, ò regueldos, coman en ayunas gragea de anís, hinojo, ò culantro, ò beban dos, ò tres veces en que hayan herbido olivas de laurel, eneldo, hinojo, culantro, y tendrá buen aliento, y no tendra regueldos; y mas si encima del estomago trae un saquillo de ruda, agenxos, oregano, y yerva buena.

¶ Ablandaríe ha el vientre comiendo cerezas dulces, ò duraznos, ò higos, ò moras antes de desayunarse, y beber antes de otra cosa caldo de coles, acelgas, malvas, ò lechugas sin sal, y encima de el hombligo importa que tenga un emplastro de miel, y hiel de buey, y raiz de pamporcino, y ciclamino, ò hojas de manzana de coloquintida.

¶ Mataréis los gusanos, que suelen tener los niños, haciendo que beban zumo de yerva buena, ò de albahaca, ò de verdolagas, ò de ruda, aplicando encima del hombligo un emplastro de agenxos, abrotado, y la hiel de buey.

Fluxo de sangre.

Quien escupe sangre.

Mal de corazon.

Hacer venir la leche.

Disminuir la leche.

El aliento, y regueldos.

Para el que no va de el cuerpo.

Gusanos de los niños.

Almorranas.

¶ Curareis las almorranas con azeyte rosado, puesto en agua de violetas, manteca fresca, azeyte de linofo, una yema de huevo, un poco de cera, y unténlas con esso, ò hagan un emplastro de fessos de perro blanco, mezclados con leche de baca, y añadid dos yemas de huevos, y un poco de azafrán, y podeis preparar unto de manteca fresca, y polvos de corcho quemado, y aplicadle todo.

Para corrimiento de almorranas.

¶ Si las almorranas causaren demasiado corrimiento, se reprimirà bebiendo una dragma de coral rojo, con agua de llantén. También ayudará mucho la decoccion de las coles blancas, dicho por otro nombre verbasco, ò de veleño; ò en lugar de esto, será bueno hacer un emplastro de polvos de juncos quemados, ò rasuras de plomo, ò de bolo armenio, ò de blancos de huevos.

Para la piedra de los riñones.

¶ Para la piedra de los riñones, es bueno beber agua de retama, ò de gramas, ò de argentina, en la qual se hayan mezclado polvos de cascara de huevos quemadas, ò de huesos de niéspolas, y hallará grande remedio para la piedra; y si lo quisiere exterior, ponga encima de los riñones emplastro de parietaria, ò de raíces de ciprés, y hojas de ala, cocidas con vino; pero lo mas eficaz es, hacer un baño, donde hayan hervido hojas de fio, malvas, malvariscos, violetas, parietaria, flor de retama, y manzanillas; y estando en el baño, tener encima de los lomos un saquillo de salvado, y de fio; esto es, si la piedra estuviere en los riñones.

Para la piedra de la vexiga.

¶ Si la piedra estuviere en la vexiga, será bueno hacer zumo de lima, con vino blanco, ò tomar huesos de niéspolas, y echarlos en vino blanco; y quando estuvieren secos, hacer de ellos polvos, y junto con semilla de retama, pipinela, esparragos, saxifrago, melones, pepinos, y calabazas, usarlos con vino blanco. También es muy buen remedio hacer polvos de cascara de nueces, y goma de cerezos, y tomarlos con vino blanco.

Para el que se mea en la cama.

¶ Para quien se mea en la cama durmiendo, sin poderse retener, no hallareis cosa mejor, que comer à menudo pulmon de cabrito montesino asado, ò beber con el vino fessos de liebre, ò vexiga de puerco, ò puerca.

Para el ardor de orina.

¶ Para el ardor de la orina, frequentareis la decoccion de las quatro semillas frias, y quando huviere orinado, ponga el miembro con suero de leche, y algunas veces beba la de cabra, quien quisiere curar el ardor de la orina.

Detencion del fluxo menstrual.

Para la detencion del fluxo del menstuo de las mugeres.

¶ Para la detencion del fluxo del menstuo de las mugeres, si la muger bebiere zumo de llantén, con polvos de huesos de tipia, ò polvos de huesos quemados de pies de carnero, ò de conchas marinas,

ò coral, ò cuerno de ciervo, ò cascarras de nuezes quemadas, ù diez, ù doce granos colorados de la peonia, detendrá el fluxo del menstruo. Para afuera es bueno hacer un emplastro del ollin de chimenea, ù de las rasuras del suelo de un caldero de arambre, mezclado con claras de huevos, y zumo de hortigas muertas, que son las que no pican, ù de brasea marina, y aplicarle encima del bazo, y baxo de la barriga. Tiene en mucho para esto la goma de los cerezos en infusion, con zumo de llantén, puesta en el lugar del fluxo, con una pequeña geringa, ò à lo menos aplicar sobre los pechos hojas de celidonia.

¶ Serà bueno para la purgacion blanca, que tienen algunas mugeres, beber el zumo de llantén, ò agua de verdolagas, ò polvos de esponja, quemada en una olla, y hacer para defuera legia de encina, ò ligüera, y cozer en ella cortezas de granadas, y bellotas de encina, hojas, y raices de viltorta, y un poco de alumbre, y sal, y hacer fomentacion de ello, ò baño, si le agradare mas. *Purgacion blanca.*

¶ Si quereis que à una muger le venga la regla, dadla à beber cada mañana dos onzas de agua de artemisia, ù de la decoccion de la grama, huesos de nísipolas, raices de apio, cinamomo, y azafrán, y raices de nabos redondos, y sobre ello tanta myrra, como un grano de haba. Es muy bueno tambien un baño de agua, en que haya hervido artemisia, malvas, malvariscos, corona de rey, manzanilla, y otras yervas semejantes; y quando estuvieren en el baño, hacedle estregar las nalgas, y muslos, apretando por abaxo con un saquillo lleno de artemisia, celidonia, cerefolium, apio, betonica, huesos de nísipolas, y otras cosas semejantes. *Hacer venir la purgacion.*

¶ Para el apretamiento de la madre, hansele de estregar los brazos, y piernas, y atarlos apretadamente, y darle ventosas en los muslos, y estregarla el estomago hasta el ombligo; y à mas de esto, hacer olor de cosas hediondas, como plumas de perdiz, suelas de zapatos viejos quemadas, aplicando à las partes vendras cosas odoríferas, y suaves, como mejorana, tomillo salsero, ambar, calamenta, poleolo, artemisia, alimizcle, y brasea marina, que tenga la rama muy crecida, y alta. Conviene tambien hacerla beber agua de agenxos, en que estén destemplados quinze granos de semilla de rosas, ù de la peonia con vino; y si la muger estuviere preñada, no hay ningun remedio mejor, que el que le pudiere aplicar su marido, por ser los sobredichos peligrosos para ellas. *Apretamiento de la madre.*

¶ Para la madre caida, y fuera de su lugar, traygan los brazos à la enferma, y atenlos muy apretadamente, y denla ventosas fuera de su lugar. *La madre fuera de su lugar.*

en los pechos, y hagan perfumes de cosas odoríferas, y por abaxo cosas hediondas. Conviene hacerle beber polvos de cuerno de ciervo, y de hojas secas de laurèl, con vino clarete fuerte. Es muy bueno tambien emplastro de ajos picados destemplados con agua de hortigas, prestamente picado, y puesto sobre la barriga, porque buelva la madre à su lugar.

Inflamacion de la madre. ¶ A la inflamacion de la madre, es bueno ponerla el zumo del llantèn, ù de la yerva-mora, ù de siempreviva, ò apliquenla un emplastro de harina de cevada, cortezas de granada, y zumo de llantèn, ò siempreviva, ò yerva-mora, y se desinflamarà la madre.

Inflamacion de el miembro viril. ¶ Lo mismo tambien es muy bueno para la inflamacion del miembro viril, añadiendo alguna cantidad de rosas secas. ¶ La muger que acostumbra parir antes de tiempo, tiene de usar el comer los polvos de el nervio del buey preparados, como

Parir antes de el tiempo. arriba diximos, tratando del mal de la pleurecia, ò traer ordinariamente un diamante en el dedo, porque esta piedra tiene grande virtud para retener la criatura en el vientre. Tambien dicen del despojo de la culebra, que seco, y hecho polvos, y dado con un migajòn de pan, es muy efficacissimo para impedir el aborto.

Para la dificultad del parto. ¶ La muger que anda de parto, y no puede parir, la daràn à beber una decoccion de artemissa, ruda, betonica, y manzanilla, ò zumo de peregil con vinagre, ò vino blanco, ò vino procàs, en que haya havido canela, hueslos de datiles, y raices de ciprès, ò flor de manzanilla; y quando estuviere mas apretada de sus dolores, denla sopa en vino procàs, ò una cucharada de agua clara preparada, de esta suerte: Poned como tres onzas de canela en una redoma de aguardiente, y dexadla alli tres dias, despues la colareis

Para la madre. con un paño muy limpio, y añadid una onza de azucar fino, y la tercera parte de agua rosada, que havia de aguardiente, y confervadlo assi en un vaso de vidrio, para quando fuere necessario; y **Para el estomago, retencion de aliento, y orina.** vale mucho para qualquiera indisposicion de la madre, flaqueza de estomago, detencion de aliento, y orina, y muchas otras enfermedades.

¶ El remedio sobreescrito es muy bueno para hacer venir los derechos, ò camara à las mugeres, quando han parido: Sobre todo serà bueno darles con vino blanco, ò con vino aloque de aquellos polvos, con que los Plateros sueclan el oro, ò que frecuente la despues de agua destilada, ò cocimiento de habas, ù de flores de azafràn.

¶ Curarèis el vertigo, que viene à las mugeres, despues que han parido, haciendo un parche encima del corazon, con yemas de huevos duros, polvos de cominos, azeyte de azucenas, eneldo, ò pol-

polvos de flores de manzanilla, simiente de lino, cominos, harina de habas, manteca fresca, y azeyte de ruda, y de anís.

¶ A la inflamacion de la madre, y que procede de caída, despues que la muger havrà parido, aplicareis un parche hecho de bodega de buey, ò de oveja, ò de cabra, añadiendole simiente de comino, hinojo, anís, y de peregil, con una mediocre cantidad de vino: y faltando esto, tomareis aquella tela, que se saca de entorno del higado del carnero, oveja, ò cabra, y la pondreis sobre el vientre, allí caliente como sale; ò tomareis una escudilla de platanillo, ò de tierra, y fregaréis las orillas con un ajo, y pondreis encima del hombligo.

Inflamacion de la madre.

¶ Para la gota ciatica aplicareis sobre el lugar del dolor un emplastro, hecho con migajas de pan mojado, y cocido con leche de buey, ò de oveja, mezclandole dos yemas de huevos, y un poco de azafraán: ò de otra manera; preparareis un emplastro de raíces de malvas, malvariscos, hojas de violetas, y de malvas, flores de manzanillas, y de meliloto, cocido todo con agua, ò con caldo de tripas, despues picado, è incorporado con yemas de huevos, harina de linaza, enjundia de puerco, y azeyte de manzanilla: O para mas facilidad; tomareis estiercol de buey, harina de habas, un poco de salvado de trigo, con simiente de comino, con aguamiel, todo amasado igualmente, y hecho un emplastro, se lo pondreis al lugar del dolor y es cosa muy buena; y si la dicha parte del dolor estuviere inflamada, añadireis al emplastro un poco de azufre, y pez naval, todo mezclado: Tambien será bueno esprimir, y estrujarle encima el zumo de la yerva ala, ò de los yesgos, y de yedra, haciendolo herber con azeyte de ruda, y de lombrices, y hecho un unguento con una poquita de cera, ungir todo aquel lugar.

Para la gota ciatica.

¶ Resolveréis la inflamacion ventosa, tomando sal, hacerla bien enjugar en una sartén al fuego, meneandola muy bien, despues ponerla entre dos paños, à la parte donde está la inflamacion.

Inflamacion ventosa.

¶ Quitareis la inflamacion muy roja, haciendo emplastro de las lires, y hojas de violetas, flores de veleño, hojas de yerva mora, flores de manzanilla, y de corona de rey, hacedlo hervir todo, y aplicarle al lugar donde estuviere dicha inflamacion: Tambien otro; sacar el zumo de la siempre-viva, y mezclarlo con un poco de vino tinto, y harina de cevada, y de todo junto hacer un emplastro, y aplicarlo à la dicha inflamacion.

Inflamacion muy roja.

¶ Madurase una apostema, poniendola encima un emplastro de hojas, y raíces de malvas, malvariscos, migajas de pan blanco,

Madurar apostema.

cocido todo junto , y despues mezclarle una clara de huevo , y un poco de azafràn ; y si la dicha apostema fuere muy fria , podreis añadir à la dicha decoccion raïces de ala , y yesgos , y de azucenas , farnientos blancos , flores de manzanilla , y de corona de rey.

Carbun- clo. ¶ Vendràse à madurar un carbunclo , tomando harina de trigo , claras de huevos , miel , y enjundia de puerco , escaldarlo todo junto con agua caliente , y hacer emplastro.

Todo gene- ro de gota. ¶ Para todo genero de gota hareis un emplastro de zumo de coles roxas , y de yesgos , con harina de habas , flores de manzanilla , y de rosas , todo en polvos , y lo mezclareis todo , y lo pondreis encima del dolor. Otro : tomareis raïces , y hojas de escavio- la , de consuelda , salvia silvestre , y lo hareis hervir todo con vino , despues lo picareis muy bien , añadiendo azeyte de azucenas , aguar- diente , de la gordura del pic del bucy , ò baca , todo mezclado , y hareis emplastro.

Apostema citrosa. ¶ Aveis de curar la apostema citrosa , tomando malvas , mal- vaviscos , raïces de azucenas , vitriola , hojas de coles marinas , si- miente de lino , y malvariscos , flores de manzanilla , y corona de rey , hareis de todo cocimiento con agua , vino , y vinagre , y cocido , lo picareis todo muy bien , y añadiréis harina de cevada , polvos de flores de manzanilla , y de rosas , enjundia de gallina , y manteca fresca , todo mezclado lo hareis emplastro , y lo pondreis encima de la apostema. Tambien hareis otro de habas verdes , y abejas , todo picado , y deshecho con vino blanco , y frito en una sartèn , y aplicado encima de dicha apostema.

Curar lla- ga nueva. ¶ Sanareis una llaga nueva , tomando de las dos yervas bue- nas , y de la consuelda , y un poco de sal , todo junto picado , y apli- cado encima la llaga. Es bueno tambien dentro de la llaga echar el zumo de la yerva , que ha sido hallada nuevamente en Francia , lla- mada Petom ; y tened por cierto , que dentro de tres dias será cu- rada. Otro : tomareis el fruto de el olmo , flores de corazoncillo , ò hipericon , flores de romero , rosas por abrir , todo lo pondreis den- tro de una redoma de azeyte de olivas , y tapada muy bien , la pon- dreis al Sol , hasta que quede todo consumido , y muy marchito , despues lo colareis una , y muchas veces , y lo conservareis en vaso de vidrio , y muy à menudo pondreis alguna gota en la llaga.

Llagas viejas. ¶ Tomareis para sanar todas las llagas viejas , úlceras nuevas , y quebrantamientos de carne , hojas de llanten pequeñas , malvas , verbena , un manojo de cada cosa ; salvia , hasta veinte y quatro ho- jas , todas limpias , y lavadas las picareis , y hecho esto , tomareis vein-

veinte onzas de manteca de puerco, o tocino gordo añejo, y la pondreis dentro de una sarten à derretir, y hervirà con las dichas yervas; y quando viereis que el licor, ò humedad de ellas està resuelto, lo colareis, y colado, le echareis tanto incienso como una nuez, y cera nueva dos veces mas, y otra vez lo derritireis, y lo pondreis en forma de unguento, del qual usareis para todas maneras de llagas viejas. Otro: tomareis azufre, y hareis polvos muy sutiles, y los pondreis dentro de un vaso de vidrio, y echareis encima tanto azeyte, que suba quatro, ò cinco dedos mas que los dichos polvos, y despues pondreis el vaso al Sol por espacio de diez dias, meneandole cada dia con una espátula de palo limpio, teniendolo continuamente muy bien tapado, que no entre cosa alguna; y al cabo de los diez dias, tomareis todo el azeyte de encima, que se havrà incorporado en sì toda la substancia del azufre, y lo pondreis en otro vaso de vidrio, sin dexar entrar cosa alguna del residuo del vaso; despues lo tapareis, y lo pondreis en guarda con diligencia, y usareis del dicho azeyte, mojando unas hilas de lienzo, ò de algodón en dicho azeyte, y las pondreis encima de la llaga; y lo mismo hareis encima de las apostemas, continuando cada dia hasta que estèn sanas.

¶ Sanareis las llagas viejas intrinfecas, en las quales no se puede poner cosa alguna, tomando de las dos artemisias, ò consuel- *Llagas intrinfecas.* do, vetonica, agrimonia, raíces de rubia, salvia, peregil, hortigas, flores de todos meses, fanicula, buglosa, philocella, pimpinela, pimpollos de cañamo verde, genciana, verbena, scordio, yerva-gata, quinquefolio, tenacia, de cada uno medio manojo, regalicia, crozum, simiente de cardo santo, de cada qual una onza, de las tres flores cordiales quatro onzas, todo con diligencia bien limpio, y mondado, picado, è infundido en un vaso de vino blanco; de esto beberà el enfermo cada mañana en ayunas cerca de dos onzas, una hora antes de comer, y otra antes de cenar; y si dicha bebida fuere aspera de tomar, en trueque de esto harà decoccion de las dichas yervas con agua, añadiendo al fin vino blanco con miel colada, y jarave de rosas secas; y con lo proprio conviene limpiar la llaga, ò cicatrices con vino blanco caliente, y puesta encima una hoja de coles marinas, medianamente toltada al fuego.

¶ Si quereis curar toda manera de quemadura de fuego, tomareis de los pelos del espinazo negro, de los mas delgados que pudiereis hallar, y los toltareis al Sol, ò al horno, haciendo de ellos polvos muy sutiles, y con leche de muger que cria niño los preparareis, y untareis las partes quemadas. *Para quemaduras.*

Fuego silvestre.

¶ Curareis el fuego silvestre, que llaman pastoril, tomando goma de ciruelo, un poco de azafrán, y otro tanto de sal, y lo destataréis todo con vinagre fortísimo; y de esta mixtura ungireis la parte llagada.

Sarna.

¶ Aveis de curar la sarna tomando terventina de Venecia dos partes, y la lavareis con agua fría quatro, ò cinco veces; y si fuere con agua rosada, será mejor; despues con manteca fresca, y una yema de huevo, y el zumo de una naranja agria, de todo hareis un unguento, y la untareis delante del fuego. Tambien es bueno tomar un poco de estoraque liquido, y otra tanta manteca de puerco, todo mezclado, y con esto untareis las manos, y con ellas la sarna del cuerpo, tres, ò quatro noches.

Cancer.

¶ Tomareis para curar el cancer, miel colada, alumbre de glasa, sal, y vino blanco, todo hervido, hasta la consumacion de la mitad, y colado con un paño, colareis dicha agua, y con ella lo lavareis. Algunos alaban la agua destilada del estiercol fresco del buey.

Para tiña.

¶ Para la tiña, conviene lavar la cabeza del enfermo con meados de buey, hasta defangrar la cabeza; despues tomar de aquella parte blanca del estiercol de la gallina, ò palomas, y hareisla secar al horno, y hecho polvos, se los pondreis en la cabeza. Tambien es muy à proposito para dicho mal, la harina de alholvas, con la quarta parte de simiente de berros, mezclado con vinagre, es singular remedio.

Mordedura de sierpe.

¶ Si el Labrador, ò alguno de su casa fuere mordido de alguna sierpiente, conviene luego que beba una cosa mediocre del zumo de las hojas de fresno con vino blanco; y estas mismas estrujadas, las pondreis en forma de emplastro encima de la mordedura.

Para sacar la sierpe de el cuerpo.

¶ Quando la sierpe, ò culebra entrare en el cuerpo de alguno que estuviere dormido, el remedio mejor es, tomar el humo de fuegos de zapatos viejos por la boca, con un colador, y la sierpe saldrá por el trasero, porque no tiene otra cosa mas odiosa, y esta experimentado.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS HUERTOS, assi en general, como en particular.

La tierra para los huertos.

MUY buena será la tierra, y acomodada para los huertos, si no fuere muy humeda, y lodosa, en la qual, si sobrepujare la humedad, será infecunda, y no buena; y si tomandola con la mano, amas-

fan-

landola se buelve como cera, será inútil. Conviene sobre todo, que la tierra para huertos sea muy limpia de piedras, y que no sea tierra que se abra, para que el Sol no dañe, y queme las raíces de las plantas; y así será aquella templada, acomodada, y fácil para la cultivación, la que fuere no muy humeda, ni enjuta. Si la tierra fuere ruin, dicen algunos, que se puede enmendar, mezclando en ella tierra gorda.

¶ Hareis vardas, vallados, ò cercas de arboles vivos en los huertos, cogiendo en tiempo apto, y bueno aquellos granos colorados, y maduros de los espinos de majuelas, ò de zarzas, y otros, y los mezclareis con harina de yervos, y agua, todo amasado, que esté como miel, y de esta pasta untareis sogas de esparto viejas, de manera, que la massa con los granos estén por los hilos de la soga hasta la Primavera, en el qual tiempo, donde quisiereis hacer la varda, hareis dos oyos, ò lineas hondas medio palmo, y que la una esté lexos de la otra dos, ò tres palmos, y en ellas pondreis las dichas sogas, de largo, como están empastadas, cubriendolas ligeramente de tierra; y si fuere necesario, las podreis regar despues, y dentro de un mes nacerán, è irán creciendo, brotando espinas, las quales nacidas, las ireis ayudando con algunos troncos, ò varillas, para que se vayan juntando unas con otras, y de esta manera hareis una cerca buena. Otros acostumbra tomar varillas gruesas de todos los espinos, del blanco, y del negro, y de las zarzas, de tres palmos de largo, así con raíces, como sin ellas, plantandolas por tierra en dos oyos, ò lineas, como está dicho arriba, y se pondrán dos palmos dentro de tierra, y los regareis à menudo, siempre que fuere necesario, y cabar dos veces al mes.

Otra cerca admirable hareis, tomando muchas simientes de diferentes generos de plantas, de espinazos, y zarzas, y puestas con cera, ò otra materia liquida dentro de oyos, ò lineas bien llenas, y delgadas, y cubiertas ligeramente de tierra buena, y gorda, y la regareis siempre que fuere necesario.

¶ Algunos dicen, que los huertos, ò campos no se han de sembrar si no quando la tierra estuviere templada de humedad; verdad es, si las lluvias viniessen à buen tiempo. Si algunas veces sucediere, que tardare mucho tiempo en llover, como sucede en algunas Provincias, donde el Clima es de esta calidad, es sentencia de Columela, que se puede sembrar en tierra seca, y enjuta, porque la simiente que se siembra en esta tierra, se guarda, y conserva como si estuviera en casa, porque no se corrompe, y quando viene la lluvia, enton-

Cercas para los huertos.

Tiempo de sembrar los huertos, ò campos.

ces nace muy presto; empero entre tanto que no llueve, corre peligro no se la coman las hormigas, y aves, si yà antes de sembrar no son socorridas con los remedios, y auxilios, de los quales, en su lugar adelante se dirà. Sea esso de qualquiera manera, hareis que el huerto, ò campo, que se ha de sembrar en tiempo de Primavera, sea cultivado, y beneficiado al fin del Otoño, antes que vengan las eladas; y aquel que quisiere vestir el huerto de hortalizas, ò otras yervas en el Otoño, lo cabarà, y beneficiarà en el principio de el Verano, porque la gleba se esmenuza con los frios del Invierno, y calores del Verano (aqui se habla de los huertos muy grandes.) A mas de lo dicho, para que se mueran las yervas malas, se deben defarraygar quando la tierra no tiene sazón, lo que es proprio à qualquiera Clima, y despues estercolarle. Hecho todo esto, hareis compartimientos, ò porción de la tierra en espacios, como porcas, hazas, ò parvas, que no sean muy anchas, sino de calidad, que el Hortelano pueda llegar de una parte à la otra, para limpiar, y defarraygar las yervas inutilles, sin entrar con los pies dentro, por no pisar las simientes, y yervas buenas: Advirtiendole juntamente, que la serenidad, y clemencia del tiempo suceda bien, y le sea profpero en el sembrar; porque favorecidas de la influencia del Cielo, y los de los lugares templados, ilustrados, è iluminados del Sol, muy presto nacen las simientes, à las quales para nacer tambien las ayudan algun tanto las elades, porque se debe mirar las simientes no sean muy añejas, ni demasiado quemadas, desmedradas, ni corrompidas; y quando las quisiereis sembrar, sea en tiempo que no haga mucho viento, ni que sea muy frio, porque en estos tiempos la tierra apretada, y casi elada, recibe la simiente muy de mala manera, y no la puede sazonar, y assi la sembrareis en tiempo sereno, y caliente; y si tendreis temor, que por respeto de los frios, y eladas no se quemen, las podreis cubrir con paja, y debaxo poner varillas, ò cañas, por tener la paja enayrada. Hay algunos Escritores Griegos de Casas de Campo, que aconsejan ser bueno sembrar quando la Luna vâ creciendo, hasta el lleno, que la Luna està debaxo de tierra. Dice Columela, que no dexéis de sembrar; pero conviene ver primero, si la simiente de la hortaliza fuere buena, y aprobada, y si la tierra fuere apta, y conveniente, y que la agua no sea muy lexos, porque la simiente aprobada, y buena darà lo que de si tienes esto es, si el trigo, ò simiente de hortaliza que se siembra fuere buena, daràn el trigo, y la hortaliza buena; y si la tierra fuere apta, y acomodada, conservarà dicha simiente, y la hará fertil; el estiercol harà la tierra gorda, y la esponjarà, para que el agua se empape en

Columela.

la tierra mas facilmente , participando las raíces , como la agua sea unos pechos que crian , y fertilizan las cosas.

Siempre , y quando que querais regar los huertos , en particular en el tiempo del Verano , y mucho mas quando empieze à entrar la Canicula , los regareis por la mañana , ò por la tarde , porque à estas horas la agua es fria , la qual si fuere calida , como lo es en el medio dia , quemará las raíces de las plantas ; pero entonces no haveis de regar mucho , sino tanfolamente lo que fuere necessario , porque el demasiao regar daña mucho à las raíces. Tambien haveis de advertir , que si tuviereis pozo en el huerto muy hondo , no saqueis el agua para regar , porque seria demasiao fria , y penetraria las raíces , causandoles daño ; y si no tuviereis otra comodidad sino la del pozo , la sacareis algunas horas antes de regar , para que vaya perdiendo la frialdad , poniendola en algun vaso. Tambien haveis de advertir , que las plantas nuevas no tienen tanta sed como las grandes , y viejas , y assi se han de regar mas las viejas , y esso se hará ligeramente con una cantimplora.

Para regar los Huertos.

Missaldo.

La cantimplora para regar los huertos , es en forma de un canaro de tierra , solo que de abaxo debe ser mas ancha que de la barriga , yendose seguidamente disminuyendo , y el cuello debe ser como cuello de ansero , mas , ò menos , conforme al tamaño del vaso ; el cabo de encima ha de estar cerrado , tanto que solo havrà un agujero tan grande como un garbanzo , y en el cuello ha de haver una asla , que poniendo los quatro dedos , pueda con el dedo pulgar tapar el dicho agujero , y el suelo de ella ha de estar agujereado de unos agujeros redondos , como una espumadera ; y dicha cantimplora se puede hacer de cobre , tierra , ò metal. Quando os querais servir de ella , pondreisla dentro de algun vaso grande de agua , hasta poco menos del agujero de arriba , y que dicho agujero sea abierto , y de esta manera se llenará de agua ; y llena , tapareis el agujero de arriba , y la llevareis llena hasta las yervas que querais regar , y deslizando entonces el agujero de arriba , echará agua igualmente por los agujeros de abaxo , y esto es el mejor regar , y mas provechoso de todos para regar las yervas que empiezan à nacer , y quieren la agua muy à tiento , y à placer.

Como se hace la cantimplora para regar las plantas.

¶ En las diversidades que hay de huertos , no es mi intento tratar de ellos , sino fuere solo de passo , porque no quiero tratar sino del huerto del Padre de Familias de la Casa de Campo , como cosa que de ello se ha de sacar grande utilidad , y provecho para su casa. Toda-
via , por lo que muchas personas nobles , y de mucha consideracion ,

Huertos de Principes , y Titulares.

tienen Casas de Campo, Cortijos, Torres en la campaña, y muchos de ellos viven en ellas con sus Familias; y si querràn tener el huerto un tanto curioso para su recreo, enseñarè aqui algunas curiosidades para dicho huerto, y en lo demàs de yervas, de hortalizas de comer, medicinales, odoríferas, flores, y arboles de fruta, lo haràn de la manera, y modo, que explicarèmos, y enseñarèmos adelante, de cada una de ellas en particular; y allí dirèmos, que hay tres modos, y maneras de huertos; unos, que solo pertenecen à Principes, y Señores Titulados, los quales por su potencia buscan el sitio, y asiento conveniente à su gusto, y aquel adornan de muchas diversidades de flores, yervas de buenos olores, puestas con grande gentileza de bordaduras, y mueltras, hechas de las mismas yervas, y diversidades de frutas escogidas, allí de Verano, como de conserva, mucha manera de encañados entretexidos de diversas plantas de verduras, à modo de labirintos, y en algùn quadro pesqueras de agua, y diversidad de peces, aves de agua, furtidores, y otras invenciones, las quales cosas cuestan mucho de hacer, y de sustentarlas.

¶ La segunda manera de huertos, son aquellos que los Nobles, y Gentil-hombres tienen por su recreo fuera de sus casas, en las Ciudades, y Villas donde hacen su habitacion, y aquellos se ponen, y adornan de las cosas en que tienen mas aficion, y segun el sitio de ello dà lugar.

Las cosas que mas recrean, y son muy agradables à los hombres, y principalmente à las mugeres, es el huerto que estè fornido, y adornado de diversidad de flores, que es cosa loable, y suave, ver desde sus ventanas gran parte de tierra bien cultivada, allí en praderias, como tambien en la contemplacion de los buenos compartimientos, y placenteras bordaduras, hechas de diversas maneras de flores, y yervas, y oliendo las suaves olores; y esto es nada en comparacion del contento que recibe el dueño despues de salido el Sol, y haver dado encima la rociada, oyendo las placenterasavecillas, sin las bordaduras de las graciosas yervas, como del tomillo falso, torongil, romero, timòn, ciprès, abrotano, y otras yervas olorosas. Un plantamiento, y concierto, como el que arriba està dicho, debe ser plantado en un quadro de un lado del huerto de las yervas de ortalizas de comer, separado, y dividido de un camino, ò passage de arboles vivos, por el contorno entretexido de mirtos, por curiosos encañados, hechos en forma de pequeñas Capillas, y Oratorios, adornados de jazmines, arrayanes,

romeros, cipreses, sabinas, y en las tierras templadas, de naranjos, que todas estas cosas son a proposito para entretexer las celosias, ò encañados de los quadros; y tambien los rosales, y otras singularidades de plantas se pueden acomodar, segun el natural gusto de cada uno, poniendo para sustento de los encañados, palos de enebro, ò de otros arboles: Los caminos, ò passadizos de los repartimientos, deben ser de arena de agua, ò de polvo de tierra marmol, ò de otras delicadas piedras de talle, ò de pedacicos de piezas de la tierra bien cocida, ò de piezas grandes de piedra picada, muy bien juntadas.

El repartimiento de los caminos, entre las bordaduras de las yervas, sea ancho seis palmos, y se debe dividir en dos partes iguales; la una parte sea de las yervas de flores, como son violetas, margaritas de todas colores, clavellinas de todas colores, juncos olorosos, azucenas, lirios de muchas, y diferentes colores, y de otras flores mas agradecidas. A la otra parte del repartimiento, sea todo de otras yervas odoríferas, que no tienen flores de mucha importancia, y de estas se ha de poner la planta entera, como abrotano, axenjo, romero, oregano, balsaмина, ò oropea, yerva buena, poleolo, h, sopo, espicanardi, albahaca, salvia, soborea, ruda, tomillo falso, manzanilla, mejorana, torongil, y de todas maneras de anises, y otras yervas semejantes, y se puede llamar este quadro, el huerto, ò jardin de las yervas de buenos olores. Las yervas olorosas, y de flores, sean puestas por planchas, y caminos en medio de las bordaduras, de la misma anchura, y largueza, que están puestas las del huerto, ò jardin de las yervas de comer, hecho à modo de bordaduras, ò muestras, ò à modo de laberintos; y este laberinto de estas yervas, y flores, será hecho de caminos, ò passeadores, sin espalderas de encañados, y plantas grandes, yendo circuyendo los caminos de las diversidades de las dichas yervas de olores, y de flores, y la plancha de dichas yervas sea de la misma anchura del laberinto: esto se hace por el gusto, y recreo de la vista. Los dichos compartimientos de dichas yervas, conviene de su buen grado, crecen sin trabajo del Hortelano, las quales sean sembradas, ò plantadas, ò trasplantadas, y en ellas el Hortelano tendrá el mismo cuidado, como si cada una de ellas estuviere en su natural lugar, como en las yervas de hortalizas de comer se especificará adelante en particular.

Como se ha tratado, que se hacen laberintos de caminos de yervas, tambien se hacen de cañizos de respalderas, por el contorno

no de los caminos entrelazados de naranjos , ù de arrayàn , jazmines , cipreses , sabina , y otras plantas ; pondrèmos aqui una figura , de la qual traza se pueden valer los que son curiosos , è inclinados à cosas semejantes.

SIGUESE LA FIGURA DEL LABYRINTO.



*El tiempo
de trasqui-
lar las yer-
vas,*

Si las dichas yervas, tanto de las bordaduras, quanto de los compartimientos , crecieren mucho en largueza , ò en gordura , que las unas ocupassen las otras , conviene con unas tijeras trasquilarlas, siempre que de ello fuere necesario , excepto los dias caniculares, porque en estos dias las yervas sentirian notable daño ; y para trasquilar aquellas que estàn recta linea , se pondrà una cuerda de la largueza del compartimiento, y por el lado de ella ireis cercenando dichas yervas , y despues por encima.

La

¶ La tercera manera de huertos, que he pretendido enseñar, es esta para el Padre de Familias de la Casa de Campo, que ha de ser, mas para utilidad, que de ello ha de sacar para provecho de su casa, que para recreo; porque además de las provisiones para su casa de yervas de comer, medicinales, diversidad de frutas, así de las del Verano, como de las de conserva, toda manera de legumbres, cañamos, y lino; pero aun de todo puede vender para sacar dinero, à provecho para la Casa de Campo.

Huertos

de la Casa de Campo.

Por estas tres maneras de huertos se pueden valer, del modo que se enseñará adelante, así de las simientes, granos, y del sembrar las yervas de comer, y otras, como tambien el modo de plantar, y ingerir toda suerte de arboles, y hacer composiciones de frutas para los huertos.

El sitio del huerto para arboles de fruta, debe estar puesto en una subida (teniendo comodidad de agua) y no en parte muy llana, porque aquel asiento en mejor ayre, mas eminente, y gracioso, por el agradable recreo, que el hombre puede tomar, por la perspectiva se vé mejor; como tambien, que las subidas, como no sean demasiadas, acostumbra tener buena madre de tierra, y son mas aptas para plantar arboles de fruta, que en llanura; porque los plantados en llanura, si fueren muy cercanos, se dañan unos à otros, por la sombra que ellos mismos se hacen, y los puestos en subida al contrario, porque el uno vá sobrepujando al otro, sin hacerse daño; y esto debe estar puesto mejor en la parte del Septentrion, que en la parte del Medio-Dia, porque el Sol le dà mejor, y de las ventanas de la casa se puede gozar de su gallardia, y

Sitio de los Arboles de fruta.

belleza, porque los arboles de fruta desean mucho calor del Sol.



CAPITULO QUARTO.

*SECRETOS DE LAS SIMIENTES DE LAS YERVAS,
y del tiempo de sembrarlas.*

Quanto tiempo tardan en nacer las simientes de la tierra. **Q**Uanto en el natural de la tierra, la clemencia del Cielo, el auxilio del ayre, y las simientes nuevas, ò viejas, hacen que nazcan mas presto, ò mas tarde; assi aquella que fuere sembrada de simiente cogida de fresco, y en dia bueno, y sereno, y puesta en lugar caliente, y de Sol, nace mas presto, que aquella, que es sembrada en tiempo, y lugar contrario. Todas las simientes tienen un cierto tiempo para manifestarse fuera de la tierra, y en esso se debe tener consideracion, porque lo que el tiempo les està limitado para sembrar, y recibir el fruto de cada genero de simientes.

Las espinacas, albahaca, nabos, y oruca, tres dias despues de sembrados salen de la tierra: La lechuga, y anís, el quarto dia: El pepino, y toda manera de naranjos, y mastuerzo, el quinto dia: La verdolaga mas tarde: Las acelgas en el Verano, el sexto dia, y en el Invierno, el doceno dia: Las coles, al decimo dia: Los puerros, al decimonono dia: El culantro, al veinte y cinco. En esso hacen muy al caso las edades de las simientes, y la industria del Hortelano en sembrarlas, y el estàr la tierra en sazón; porque, como tengo dicho, que el puerro, pepinos, y naranjos nacen mas presto de simiente nueva, que de vieja; y al contrario el perejil, espinacas, mastuerzo, oregano, y culantro, nacen mejor de simiente algo mas vieja: Y assimismo el grano de pepinos, calabazas, cardos, y muchas otras yervas, puestas dos, ò tres dias en remojo, con leche, ò con agua tibia, nacen mas presto, como se verá en las siguientes Tablas.

Los que quie-
rieren sem-
brar simien-
tes, han de
saber que

Las unas
se pueden
sembrar à
toda fazon,
Mes, y Lu-
na, como
son

Esparragos.
Coles de todas
suertes.
Espinacas.
Lechugas.
Zanahorias.
Rabanos.

Nueva.

Anis.
Apio.
Acederas.
Borrajaz.
Buglosa.
Culantro.
Coloquintidas.
Dormideras.
Mejorana.
Mastuerzo.
Oruga.
Rabanos.
Romero.
Tomillo falso.
ro.
Verdolagas.
Violetas.

Llena.

Acelgas.
Armuellas.
Endivia.
Hinojo.
Peregil.

Las otras
quieren ser
sembradas
en cierto
Mes, y Lu-
na, como es
en Febrero,
estando la
Luna

Vieja.

Alcachoferas.
Cardo santo.
Coles de todas
suertes.
Calabazas.
Espinacas.
Lechugas.
Melones de to-
das suertes.
Pepinos.
Pimpinela.
Pie de liebre.
Puerros.
Zanahorias.

En el mes de
Marzo conviene
sembrar estando
la Luna

Nueva.

Acederas.
Borrajás.
Buglosa.
Culantro.
Coloquintidas.
Mejorana.
Rabanos.
Tomillo falso.
Verdolagas.
Violetas sencillas, y dobles.

Llena.

Acelgas.
Armuellas.
Endivia.
Hinojo.
Peregil.
Pomas,

De Amor,
De mara-
villas.

Vieja.

Albahaca.
Calabazas.
Cardos.
Cardones.
Cardo santo.
Coles de todos generos.
Clavellinas.
Espinacas.
Hyfopo.
Lechugas.
Melones.
Naranjos, y Limones.
Pimpinela.
Puerros.
Cevollas.
Azafrán Romin.

En

En el mes de Abril , estando la Luna.	Nueva.	Mejorana. Tomillo falso. Violetas.	
	Llena.	Manzanas.	De Amor. De Mara- villas.
Mayo en Lu- na	Vieja.	Cardos. Cardones. Coles. Clavellinas. Cidras. Lengua de Ciervo. Zanahorias.	
	Vieja.	Cardo santo.	
Junio en Lu- na	Nueva.	Coloquintidas. Rabanos.	
	Vieja.	Pepinos. Zanahorias. Melones.	
Julio en Lu- na	Llena.	Endivias.	
	Vieja.	Lechugas.	
Agosto en Lu- na	Llena.	Endivias.	

Las yervas, que vienen de las simientes, se pueden trasplantar en todo tiempo, en particular si fuere humedo, ò llovioso, sino, conviene regarlas luego que fueren trasplantadas, exceptado el peregil, cerefolium, armuellas, espinacas, que no quieren ser trasplantados.

Aveis de notar, que la eleccion, y edad de las simientes son en dos maneras, como es, escoger que sean bien	Maduras. Llenas. Densas. Corpulentas. Gruesas. De buen color. No putrefactas, ni corrompidas.	Las unas vienen mejor de simiente nueva, como de	Puerros. Pepinos.
advertid, que el frio hace daño à los	Albahaca. Cardos. Coles. Lechugas. Limonos. Naranjos.	Las otras vienen mejor de simiente vieja, como de	Azelgas silvestres. Culantro. Espinacas. Oregano. Peregil. Saborija.
		Quince dias despues que han salido de la tierra.	

Advertid, que las simientes aprovechan mucho mas, quando ellas fueren sembradas en los dias templados, que no sean calientes, frios, ni secos.

Ad-

Advertid, que las simientes se deben	Coger en	Tiempo.	Claro, y sereno.
		Luna.	Menguante.
	Guardar	Las unas dentro	Cajas de madera, talegonos de cuero, ò vasos de tierra.
		Las otras como son	Cebollas. Puerros. Dormideras.
			Despues de bien mondadas, y secas.
			Dentro sus bolsas proprias.

¶ Para dár lugar à que las hortalizas sean mas grandes, se deben trasplantar de planta en planta, quando ellas tienen quatro hojas fuera de la tierra, y esso se puede hacer en todas maneras, como el tiempo sea humedo, y llovioso, y se han de poner en tierra bien movida, y gorda, sin otro mejoramiento de estiércol; y si el tiempo no fuese llovioso, conviene regarlas despues de ser trasplantadas: en algunas conviene, y es necessario cortar el cabo de las raices, y trasponerlas en parvillas largas, y anchas, à fin que mejor se puedan defarraygar las otras yervas inutilis, porque las buenas crezcan mejor, y se hagan mas bellas. Las yervas de olores, que se hacen à parte, en algunos quartos, ò apartadizos de el huerto, puestas en forma de bordaduras, se plantan en todas sazones de tiempo, tomando algun hijuelo del viejo, y retorciendole en lo que se pone dentro de tierra, ò quebrando el cabo por el medio, poniendo algun grano de cebada en la quebradura, y algunos por el contrario, y esto mas presto, que no estiércol, porque las yervas que se trasponen no quieren ningun estiércol en las raices. Las espínacas, y el peregil no quieren ser trasplantados.

Ayudareis à todas las yervas y hortalizas en general, sembrando cerca de ellas simiente de oruca.

Para trasplantar las yervas.

Trasplantar yervas olorosas.

Valer à las yervas en general.

Si

Si quereis matar las yervas, que no son de provecho, pondreis estiércol de pato, y lo mezclareis con salmuera, con el qual rociareis dichas yervas, y de esta manera las matareis, por ser el dicho estiércol muy odioso.

*Defender
las simien-
tes de el
frio, aves,
ratones, y
hormigas.*

Las simientes, para que despues de sembradas no las dañe el rigor del frio, y las eladas, hareis lo que dice Missaldo, poniendo encima de la tierra donde fueren sembradas, varillas, cañas, ò sarmientos, y encima dellos paja; y las varillas, ò cañas solo sirven para tener la paja en vago, porque no ahogue las simientes.

Si tomareis el zumo de la yerva, llamada siempreviva, y si en este zumo poneis las simientes, que querais sembrar, algunas horas antes, será librada, y segura de las aves, ratones, y hormigas, como lo dice Africano, y nacerán mas presto.

*Para con-
servarlas.*

Para conservar qualquier simiente, tomareis olin de chimenea à la mañana, antes que se haga fuego, y lo mezclareis con la simiente, que quereis conservar, ò tomareis zumo, ò agua de verdolagas, y rociareis la simiente; y esso se hará à la tarde, para que en la noche se beba dicha agua, segun dice Missaldo.

*Para que
las Aves
no las co-
man.*

Dice Plinio, que para defender de las aves las simientes sembradas, se acostumbra despues de sembradas, echar por el campo de la misma simiente, cocida con alumbre, que no nazca, y las aves la puedan comer, y las que de ella comieren, quedarán borrachas, que las podreis tomar con las manos. Para lo mismo, dice Africano, que tomando un poco de trigo, ò cebada, cocida con vino, que sea bien cocida, y despues sea sembrada por el contorno del campo, ò huerto, las aves que comieren della, se podrán tomar con las manos, por quedar ellas borrachas, y muertas. Mas dice, que tomando algunos caneros de rios, y cocidos muy bien con agua, y con aquella agua que avrán cocido, rociareis la simiente que quereis sembrar, nunca las aves entrarán en dicho campo, antes las simientes nacerán, y serán sanas, y libres de todo peligro de los animales: cosa maravillosa. Algunos acostumbran tomar juncos olorosos, y amassarlos bien, y mezclarlos con las simientes, que quisieren sembrar en tierra bien cultivada, y de esta manera se conservan las simientes, y quando nacen no son dañadas de los animales. Otros mezclan con las simientes limaduras, ò serraduras de cuernos de ciervo, ò de elefante; ò tambien ponen las dichas serraduras con agua, y en dicha agua ponen las simientes que quieren sembrar, hasta que esté un poco embebida. Otros toman rálces de pepinos silvestres, machacadas, y puestas en agua, por espacio de día, y noche,

che, despues rociar las simientes con dicha agua muchas veces, y à la mañana las pueden sembrar assi mollificadas, y naceràn mas presto, y guardanse de todo daño.

Dice Milfaldo, que tomeis algunos caneros de Mar, hasta diez, ò de Rios, y los pondreis en una olla llena de agua, puesta al sereno, y al Sol, por espacio de diez dias, y despues pondreis la simiente con dicha agua por ocho dias continuos, y despues la sembrareis, y quedará entera, y nacerà, guardada de qualesquier animales, assi grandes, como chicos; y admirable experiencia.

Dice Zoroaste una experiencia, que los antiguos de Egipto usaban, para saber de qué simientes el año venidero havria fertilidad, y de qué havria esterilidad; y era, que veinte, ò treinta dias antes que saliese la Canicula, tenian un pedazo de tierra beneficiada, y en ella sembraban separadamente de las simientes que aquel año entendian sembrar, como trigo, avena, cebada, y otras, y las regaban, si tenian necesidad de agua; despues de salida la Canicula, iban à ver las dichas simientes sembradas, y de las que hallaban havian mas crecido, de aquellas sembraban mas, y de las que hallaban que no havian crecido tanto, sembraban poca; denotando, que el año viniente havria fertilidad de las que mas havian crecido, y esterilidad de las que no tanto; lo que se hace por influencia de la Canicula.

Presagio para saber de que simientes havrà fertilidad, ò esterilidad.

Tambien se puede saber todos los años los que fueren fertiles, ò estèriles, assi venideros, como passados, con la rueda perpetua, que mediante Dios se pondrà à la fin de este Tomo.

Años fertiles, ò estèriles.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LAS YERBAS DE COMER.

SI quereis comer coles por el Invierno, las sembrareis en Junio en Luna vieja, haciendoles buena labor, con mucho estiercol, bien podrido, y reposado, regandolas à menudo, y trasplantando. las de medio Agosto, hasta medio Septiembre, en dicha Luna: Despues de tres semanas ir las entrecabando, juntandoles estiercol, y tierra; y si el sembrar, y el trasplantar se hacia en Luna nueva, tomarian mucho orgullo, y espigarian presto. Debense regar de tres en tres dias, hasta que la tierra las quiera, si no và hoviendos; y si quando las trasplantareis, hay algunas que tuviessen el tronco demasiado largo, doblareis aquello à la parte donde le ha de venir el

Para hacer coles para el Invierno, Pasqua, y vendimias.

el agua al tiempo del regar , y las enderezará. Si quereis coles , que sean buenas para la Pasqua , las sembrareis por todo el mes de Octubre en Luna vieja , y las trasplantareis quando conociereis sean harto gruesas , y en dicha Luna ; lo demás hareis , como està dicho , con las otras , sino que estas , en el trasplantar , se han de poner mas apretadas , por lo que de estas hay algunas que espigan , las quales conviene cogerlas antes que se pierdan.

Si quereis hacer otras , para comerlas para las vendimias , las sembrareis de medio Febrero , hasta medio Marzo , en Luna vieja , como està dicho , trasplantandolas quando conociereis serán buenas para ello , con estiercol al sembrar , y trasplantar ; lo demás , como està dicho en las otras. Algunos hay , que riegan las coles con agua salada , para que sean mas tiernas. Otros siembran sal encima la superficie de la tierra , ò ceniza bien passada , para defenderlas de los gusanos , y otra polilla. Las coles no quieren ser trasplantadas junto algun famiento , ò vid , ni tampoco el famiento junto las coles , porque tienen grande enemistad unas con otras , que estando juntas son infructíferas , y estériles ; de tal manera , que si guisais coles en una olla , y echais vino en ella , nunca se cocerán ; y tambien el que quisiere beber mucho vino sin emborracharse , coma primero coles crudas , lo que acostumbra los Alemanes , quando quieren ganar joya à mas beber. Tampoco quieren ser plantadas cerca del oregano , ruda , y pamporcino , porque no hacen ningun provecho , antes participan de la malignidad de ellas como vecinas. El Hortelano cuidadoso no debe sufrir en el huerto col corrompida , ni tampoco regar las yervas con agua , en la qual se hayan lavado coles , ni cocidas , ni crudas , porque las daña mucho. El buen Hortelano , no solo ha de procurar tener coles en su huerto para todo el año , para el sustento de su casa , mas aun para algunas enfermedades , de que se puede valer : Por tanto sepa , que el primer caldo de las coles roxas sin sal , limpia el cuerpo , reprime la tós , y aclara la voz. Las coles hervidas dos , ò tres veces , reprimen el fluxo del cuerpo. La legia hecha de ceniza de coles , es buena para limpiar la cabeza , y para sahumar los pechos. La decoccion de las coles bebida , aumenta la leche à las amas. La ceniza de ellas , mezclada con claras de huevos , sana la rompedura. El emplastro de ellas , cocidas , y mezcladas con las heces del vinagre , y dos yemas de huevos , batidos , è incorporados con un poco de vinagre rosado , es grande remedio para quitar subitamente el dolor de la gota. Para acicalar bien del moño , y suciedad à una olla de cobre , u de metal , ò de otra cosa

Para el fluxo del vientre.

Labar la cabeza,

cosa semejante, no hay tal, como hacerla hervir coles dentro.

¶ Para la Familia de la Casa de Campo, como son trabajadores, y pastores, hareis un arbolam en el principio de Enero, en qualquier tiempo de la Luna, de simiente de espinacas, y de coles, todo mezclado, estercolandolas mucho, y regarlas à menudo, sin trasplantarlas. Otra podreis hacer à medio Marzo, sin aguardar Luna, con mucho estiercol, y riego à menudo. Otro arbolam podeis hacer, tomando simiente de acelgas, con algunos granos de espinacas, todo mezclado en el principio de Abril, estercolandolas, y regandolas como las demàs, sin trasplantar, ni aguardar Luna.

¶ Hareis espinacas, ò armuellas para el Invierno, y Quaresma, en el mes de Agosto, en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolas quando fuere necessario. Otras hareis por el mismo tiempo, ora sea alta, ò baxa, si las sembrais à medio Septiembre, hasta medio Octubre, siguiendo el orden de las otras, seràn mejores de simiente añeja. Las espinacas son humedas en el grado segundo, y frias en el primero; dàn en el cuerpo muy poco nutrimento, y muy malo. Son buenas para comer en tiempo de Quaresma, y se guisan de muchas maneras. El uso de ellas es bueno para los asmaticos, ò impedidos del aliento, y voz; y tambien para el empedernido catarro, principalmente por la mañana, tomando el caldo de ellas, cocidas con manteca fresca, ò con azeyte de almendras dulces.

¶ Lechugas hareis tempranas, y tardias, si las sembrais de medio Septiembre, hasta medio Octubre, en Luna vieja, con mucho estiercol, y regandolas quando fuere necessario, trasplantandolas en el Adviento, en la propria Luna, con mucho estiercol, y riego, quandouviere necesidad. Otras hareis mas tardias, si las sembrais en Noviembre, hasta medio Diciembre, y las trasplantareis en Enero, ò Febrero, todo en Luna vieja, con mucho estiercol, regandolas, como arriba està dicho. Y si deseais tener lechugas blancas, y delicadas, algunos dias antes que las avreis de coger para comer, las atareis todas las hojas juntas al cabo de arriba, y de esta manera seràn blancas, y lindas. Tambien hareis lo mismo, si las cubris de arena; hareislas gruesas, y buenas, si las plantais claras; y quando hicieren tronco, las cortareis lo mas tierno de enmedio muy ligeramente, poniendole encima un pedazo de texa para que no eche pimpollos en alto, teniendolas apretadas, y allí las será forzoso derramarse por los lados. Hareislas apiñadas, y redondas, si quando las querais trasplantar, las mondareis las

*Hortaliza
para su Fa-
milia.*

*Espinacas
para el In-
vierno, y
Quaresma.*

*Lechugas
tempranas,
y tardias.*

*Missaldo.
Florentino.*

Columela.



raíces, y las untareis despues con estiércol de buey fresco, plantandolas, y apretandolas bien con la tierra; despues quando empezarán à brotar, cortareis los pimpollos con un cuchillo bien afilado, poniendoles encima un pedazo de texa, que no esté envidriada, y el riego quando fuere neccessario. Si quereis sean sabrosas, procurareis, quando las plantareis, de apretar los troncos de abaxo con estiércol. Tambien las hareis olorosas, si tomais granos de naranjos, y los mezclareis con los de las lechugas, sembrandolos todos juntos. Lo proprio hareis, si poneis dicha simiente en remojo por algunos dias con agua olorosa, sembrandola despues. Hareis en una lechuga muchas yervas ingeridas, quitandole las hojas mas baxas, y cercanas de las raíces, y en cada lugar de ellas hareis un agujero, en el qual pondreis al uno simiente de albahaca, al otro de mastuerzo, al otro de oruca, y à las otras simientes semejantes, todas juntas, y despues las cubrireis de tierra, y de aquí saldrà un tronco de lechuga, adornado, y ingerido de muchas yervas. Tambien hareis lechugas, que tengan olor, y sabor de muchas maneras, tomando estiércol de oveja, ù de cabra, y aquellas pelotillas las ireis vaciando por dentro, y en dicho vacio pondreis la simiente de lechugas, de mastuerzo, albahaca, oruca, y de rabanos, ù de otras simientes, todas juntas, y bien apretadas, metiendolas despues en la tierra, y haciendo los oyos hondos un palmo, echareis en ellos estiércol bueno, y poniendo las pelotillas en los agujeros, que sean claros, pondreis tierra encima muy floxa, y ligeramente puesta, regandolas à menudo; y quando estuviere naci- das, ireislas esparciendo estiércol à menudo, y con mas diligencia el agua, y de esta suerte naceràn dichas lechugas con las demás simientes, como arriba està dicho. Otros acostumbra- n tomar de las pelotillas del dicho estiércol, y para mas facilidad, hacen de muchas de ellas una massa, y de ellas hacen pelotillas, y dentro de ellas embuelven las dichas simientes, y todo lo demás, como arriba està dicho. Es la lechuga fria, y humeda en tercer grado. De las lechugas se hacen muy buenos remedios; la simiente de ellas cocida, y comida con caldo, provoca à sueño; la simiente polvorizada, y mezclada con leche de muger (que haya pauido hija) y con yemas de huevos, sirve para hacer un cataplasmo en la frente para los que no pueden dormir; la decoccion de las hojas de lechuga, con agua de cebada, y bebida, fregandose los pechos con las manos, dà abundancia de leche à las mugeres.

*Porta.
Pallario.*

Para ingerir en una lechuga otras yerbas.

Didimo.

Para provocar sueño.

*Sossio.
Azelgas blancas, y pencas gruesas.*

¶ Acelgas, hareis que sean blancas, y gruesas, cubriendolas las raíces con estiércol de buey fresco, y despues las cortareis el pim,
po-

pollo; del medio, metiendoles una texa, ò un pedazo de texa en medio. Hareis las pencas de las acelgas grueltas, y muy sabrosas si las sembrais en buena tierra, cabada, y beneficiada, y despues que ayan nacido, las ireis quitando las hojas mas baxas, y las que no son de provecho; y quando el tronco vaya creciendo, las cubrireis de tierra, de tal manera, que no saquen mas de un pimpollo; y si las estercolais, y cabais à menudo, os daràn las pencas mas grueltas. La acelga comida limpia el estomago. El zumo de sus ojas sorbido por la nariz, purga el cerebro. El mismo zumo mata los piojos, fregandose con el la cabeza. La raiz de la acelga cocida entre las cenizas, y comida, quita el vaho del ajo comido. Su raiz caliente, y puesta en el vino, al cabo de tres horas lo convierte en vinagre.

*Sossio.
Missaldo.*

*Esleuan.
Sus propie-
dades.*

¶ El peregil se quiere sembrar en Marzo, en Luna vieja; quiere estàr muy espeso, y ser regado à menudo; y no se trasplanta; y hareis que haga las hojas anchas, y crespadas, si tomais de su propria simiente, tanta quanta podreis tomar con tres dedos, y la pondreis bien atada en un trapo viejo, y despues la pondreis en la tierra, cubriendola de estiercol, y regandola de presto. Lo mismo hareis, si lo cabais al contorno de las raices, poniendole paja, y regandolo; tambien hareis que sea muy alto, y grande, que cause admiracion, tomando de su simiente propria, y del mismo año, y en llegando el Verano la pondreis por un poquito de espacio en infusion con vinagre en un vaso tapado, y luego lo pondreis en la tierra, à la qual mezclareis un poco de ceniza de habas, regandolo à menudo, y cubriendolo con un paño, ò otra cosa, porque el calor no le haga daño, y de este modo crecerà admirablemente; sus hojas, haciendo emplastro de ellas con migajas de pan, cura el fuego pastoril. A las mugeres hace perder la leche, usando el mascarlo con la boca. Es bueno tambien para el mal aliento de la boca; la decoccion de ello es buena para la orina, y tambien para sacar las piedras de la vexiga, y para mitigar el dolor de la colica, y risiones con la fomentacion de ello encima de las partes dolorosas.

Peregil.

*Florenti-
no.*

Porta.

Esleuan.

¶ Sembraràn las borrajas por la Primavera, y en el mes de Abril, y por el Invierno, por el Agosto, y Septiembre; pueden se trasplantar en todo tiempo; su simiente se coge medio madura, porque falta despues fuera de ella; sus hojas tiernas, y sus flores sirven para comer en la ensalada; la borraja atrae alegría à la persona que la come à menudo; el caldo de ellas limpie el cuerpo; su raiz, y simiente cocida con vino, hasta disminuirse la tercera parte, es buena para las tercianas; la decoccion de ella bebida con vino,

*Borrajas,
sus secre-
tos.*

*Para las
tercianas,
y melanco-
lia, y ha-
cer venir
el*

el derecho quita la melancolia, y tristeza. El zumo de ella, de puerros, y de
à las mu- peregil, mezclado con vino, ò con azeyte de almendras dulces, es
geres, que supremo remedio para hacer venir los derechos à las mugeres des-
es la se- pues del parto, que es la segunda cosa que tiene de salir.

gunda co- ¶ Oruca es una yerva muy frequentada para comer por enfa-
sa despues lada, mezclada con lechugas, para templar la friedad de ellas. Pue-
del parto. de sembrarse en el Invierno, y en el Verano, por lo que no teme
Oruca, sus el frio, ni otro ayre importuno. No quiere mucho el ser cultivadas,
secretos. pero quiere estiercol, y tierra muy amorosa. La oruca no se debe

Para la dà por compañía la lechuga, para templar el calor que tiene. Es
orina, y buena para la orina, aplicada en forma de emplastro encima de la
dureza del natura. Dicese, que tomadas tres ojas de oruca, picadas, y amas-
pazo. fadas con oximiel, y bebidas, es grandissimo remedio contra la
 dureza del mal de bazo.

Cardos, ¶ Cardos para comer, hareis que sean dulces, olorosos, y sua-
sus secre- ves, segun lo dice Miguèl Missaldo, poniendo su simiente en remojo
tos. con leche, miel, ò agua de azucar, ò en vino mezclado, por espacio
Missaldo. de tres dias; despues la sacareis, y enjuta que sea, la sembrareis, y
 los tendreis dulces, ; los tendreis olorosos, poniendo la simiente en
 remojo con algun licor oloroso, y lo demas hareis como està dicho;
 y si poneis dicha simiente en remojo con hojas de laurèl, sembran-
 dola despues con ellas, tendràn dicho olor, y sabor: lo proprio po-
 dreis experimentar en otras simientes.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LAS RAICES, Y CABEZAS DE LAS yervas de comer.

Cebollas, **T**Odas las cebollas que se quieren para guardar, se siembran en
y sus secre- el mes de Enero, en Luna vieja, por ser tempranas; tambien
tos, plan- se siembran en Febrero, y Marzo, en tierra buena, y bien estercola-
tar, y tras- da; y es bueno poner estiercol de palomas, ò de gallinas, ponien-
plantar. dolas en remojo con agua algunos dias, y despues con ello esterco-
 lar la tierra, donde se han da sembrar; y se quieren regar à menu-
 do; y para guardarlas del frio, y eladas, hareis los remedios que
 yà se han dicho; y quando viereis que sean buenas para trasplan-
 tar, que serà en el mes de Abril, ò Mayo (que quanto mas tem-
 prano sea serà mejor) les cortareis todas las raices, para que las
 pongan de nuevo, regandolas luego; y si no se las cortais, no las re-
 gucis

gueis despues de ser plantadas , que no passen diez , ò doze dias , porque en este termino se mueren dichas raices , y despues haràn raices nuevas , mucho mejores que las otras ; no se deben plantar muy hondas , solo estèn cubiertas todas las cabezas ; en el trasplantar no quieren mucho estiercol , y el riego sea menudo , y entrecabar un dia en la semana ; y advertid , que quando las regareis , sea dia claro , y sereno , porque à no ser assi , no se hacen tan gruesas . Para tener buena simiente , quando fueren sazonadas , tomareis de las mas gruesas , las que os diere gusto , y en el mes de Noviembre las plantareis , las quales estàn à salir de la tierra veinte , hasta treinta dias ; y quando estè el grano en sazon , lo cogereis , y lo conservareis con las mismas bolsas , hasta que los avreis de sembrar . Las cebollas conservareis sin grillar , ni corromper , hasta el mes de Mayo , teniendo cuidado de recogerlas en el mes de Agosto , ò Septiembre , quando estèn en sazon , dia enjuto , y Luna vieja , y que no se golpeen , y las pondreis al Sol para que se enjuguen , y que no se mojen ; y despues las pondreis en una cuba , descubierta de un cabo , poniendo una era de ellas , y cal viva encima de ellas , como si fuera sal , siguiendo el orden , hasta que estèn puestas por eras , unas encima de otras , y desta suerte se conservarán , si las escaldais con agua caliente , y despues hacerlas secar al Sol , y enjutas que sean , las pondreis encima de paja de cebada , que no se toquen unas con otras . El que usare de comer cebollas tiernas con miel en ayunas , vivirà muy sano . Son mejores las cebollas para medicina , que para comer de ellas . El zumo de ellas hace renacer los cabellos , y limpia la sordèz de las orejas . El zumo de ellas , con el hinojo , cura la hidropesia , con el tiempo . Su zumo sorbido por la nariz , purga el cerebro . La cebolla assada en las asquas , y comida , cura la tós . Tambien amassada con manteca fresca , cura el dolor de las almorranas . La cebolla blanca , picada , y mezclada con jabon , es singular remedio para toda quemadura , y hace passar presto el dolor . La cebolla amassada con miel , y sal , es grande remedio contra la mordedura del perro rabioso , y otro animal semejante ; y mezclada con injundia de gallina , quita el empeyne rubio de la cara . Finalmente , las cebollas cocidas à las asquas , y mezcladas con levadura , y azyte de azucenas , hacen madurar qualquier hinchazón , y otras especies de carbunclos .

Para conservarlas.

Veanse sus virtudes.

¶ Los puerros sembrareis en el mes de Marzo , en Luna vieja , en tierra bien labrada , y medianamente estercolada , y tambien mas tempranos en el mes de Enero , y Febrero ; si los quereis para el Ve-

Puerros, sus secretos.

Missaldo. rano, y cogèr timiente de ellos, los plantareis en Mayo, y Junio; si para el Invierno, en el mes de Agosto, Septiembre, y Octubre. Si hazeis agujeros al cabo del puerto con un punzon de caña, ù de puerro, y dichos agujeros inchis de simiente de rabanos, ù de pepinos, cubriendolo con tierra, se haràn gruessos, que causará admiracion. Tambien se haràn gruessos, tomando de su simiente, quanta podreis tomar con tres dedos, y atandola en un trapito, la pondreis dentro la tierra, cubierta de estiercol, y tierra, y regandola, vereis, que toda aquella simiente se unirà, y harà un puerro muy grande.

Para quitar el mal aliento del puerro, y morderu-- El que antes de comer puerro comiere cominos, harà que no le huela mal el aliento à puerro, ni echarà mal vaho de èl, aunque coma quanto le diere gusto; porque el comino comido, apaga, y quita todo el mal olor. El puerro cahante, y aplicado en forma de emplastro encima de la mordedura del animal venenoso, es excelentissimo remedio. El zumo de puerro mezclado con vinagre, reprime el fluxo de sangre de las narizes, fregandose la frente con ello: Su simiente picada, y bebida con vino blanco, cura la dificultad de la orina. Tambien su zumo, bebido con vino blanco, ayuda al parto de las mugeres. Dicha simiente, picada, y amasada con myrra, y zumo de llantèn, es singular remedio para los que escupen sangre, y para el fluxo de sangre de las narices. La simiente del puerro, metida dentro de una cuba de vino, guardará que no se galte; y si fuere galtado, lo bolverà en su primera bondad.

Rabanos, y sus secre-- ¶ Todo el año se pueden sembrar rabanos, mas son mejores los que se siembran en Julio, y despues los de Marzo; no quieren estiercol, sino que la tierra estè muy bien movida, y honda, y se han de sembrar en Luna vieja; y quien no los quiere para vender, bastará los siembre entre las coles, espinacas, ò con los nabos; y si quereis se hagan gruessos, cogereislos quando estèn altos, como el dedo, y los trasplantareis en sulcos, poniendolos muy claros, yendoles recalando con tierra. Si quereis sean dulces, pondreis su simiente en remojo con clarèa, ò vino aloque, hecho de vino, y miel, ò con zumo de passas, ò con agua de azucar, haciendola enjugar, y despues sembrarla. Hareislos muy grandes, y mayores de lo que acostumbra ser, si los vais cortando todas las hojas, hasta que quede solo el tronco, despues cubrirlos de tierra; y esto hareis muchas veces. Hareis el rabano en forma de serpiente, el qual tendrá sabor, y gusto de sal, y vinagre, si le meteis en la raíz simiente de linaza; despues tierra bien estiercolada, y será bueno para comer sin sal, y vinagre. Si sembrais con los rabanos simiente de yervos, no los

Cardano. *Florenti--* no.

Missaldo. Rabanos en forma de serpiente.

los hará daño la polilla de los huertos. Dicen los Medicos , que los rabanos no son buenos para la salud ; mas si luego que los huvieren comido , comieren un pimpollito de hysopo , tomillo falsero , ù de oregano , ò si lo comieren juntamente con ajo , es bueno para la salud del hombre : El zumo de su raíz puesto en las orejas , es bueno para el zumbido de ellas : Sus hojas cocidas en lugar de coles , reluelven la opilacion del higado , y del bazo. La simiente de rabano picada , y amassada con vino blanco, es singular remedio contra qualesquier suerte de veneno , ù de ponzoña, y no menos de otra enfermedad peligrosa. Su raíz comida en ayunas , preserva de qualquiera ponzoña. El rabano puesto en la pipa del vino , es sabido le quita todo el gusto malo. Sobre todo , el rabano es un cierto remedio contra el dolor de los riñones , piedras , arenas , y dificultad de orina , bebiendo mañana , y tarde vino blanco bueno , en el qual huvieren estado infundidas cortezas de rabano por espacio de ocho horas , con la quarta parte de huesos de niepolas hechos en polvo : Para esto mismo se puede usar muy bien un vino , en el qual aya auido polvos de rabanos secos por espacio de tiempo. El uso , y frecuencia de el rabano , hace tener abundancia de leche à las mugeres que crían , y con mas abundancia si bebieren del agua , en la qual avrán hervido rabanos.

*Theo-
frastre.
Estevan.*

*Tiene dife-
rentes vir-
tudes.*



¶ Los ajos se han de sembrar à medio Noviembre , en Luna vieja ; quieren la tierra seca , y no humeda , ni muy gorda ; y sino los sembrais en Noviembre , lo hareis en Enero ; pero son mejores los que vienen tempranos , porque la niebla que hace en el mes de Mayo los puede hacer dano por ser yà grandes ; tambien los plantareis , que del uno al otro aya espacio de quatro dedos : Con los ajos que vienen temprano , en el Noviembre podeis sembrar simiente de espinacas , ù de lechugas , que se hacen muy bien entre ellos . Hareis los ajos dulces , si quando los plantais hechais juntamente con ellos huesos de azeytunas , ù de las heces del azeyte. Si quereis que se hagan mas gruesos de lo acostumbrado , les cortareis , ò picareis el pimpollo que sacan fuera con los pies , quando sean medio hechos de cabeza ; y si quereis sean dulces , los sembrareis , y cogereis todo en Luna vieja , quando astuviere escondida baxo el Orizonte ; y esto avrá de ser en tiempo sereno , y seco , y se conservarán mejor : Tambien se conservan con paja , ò colgados al humo , ò puestos en agua salada ; pero los que quereis para plantar , no los pondreis al humo , ni en agua salada , porque no nacerán. El ajo comido crudo , dà , y trae un mal olor , y hediondez à

*Ajos , sus
secretos , y
grandes
virtudes.*

*Conservar
ajos.*

*Remedios
excelentes.*

la boca; y assi, despues de averlo comido, comereis habas crudas: Otros para lo mismo, comen raices de acelgas, assadas entre las cenizas, y comen peregil; lo mejor es, no comerlos crudos, y si lo quereis comer, fregad con ellos el plato en que aveis de comer, y sentireis su gusto en la comida, sin hediondez del aliento. El ajo comido en ayunas, es un preservativo, ò triaca para los rusticos en tiempo de peste, y otras enfermedades peligrosas, particularmente contra toda manera de ponzoña, y veneno. El ajo aplicado de forma de emplastro encima la mordedura del perro rabioso, ò serpiente, es singular remedio. La uncion hecha de ajo, sal, y vinagre, mata los piojos, y otras cosas semejantes. Unguiendose las plantas de los pies, corpon, y pulsos con granos de ajos, bien amassados, y mezclados, è incorporados con injundia de puerco, cura la tos vieja; contra el dolor de los dientes, quando procede de frialdad, no ay cosa mejor, que tener en la boca cocimiento de ajo hecho con vinagre, ò tener entre los dientes dos, ò tres granos del, majados con vinagre. Es tambien remedio excelente contra las lombrices de los niños, hacerles comer ajos con manteca fresca, ò hacerles un emplastro de lo proprio encima del estomago. Para que las aves no se coman la fruta de los arboles, es bueno colgar en ellos mucha cantidad de ajos.

*Zanahorias, y sus
secretos.*

¶ Podeis sembrar zanahorias en el mes de Julio, en Luna llena, en el mismo quarto; quieren la tierra bien movida, y estercolada, y no quieren sembrarse muy espesas, que no estèn juntas unas de otras, para que se hagan grandes, y gruesas; y estas seràn buenas para la Quaresma. Tambien podeis sembrar de ellas en la Primavera; mas seràn mejores las del Otoño. Si quereis que su raiz sea gruesa, conviene, que las andeis cortando las hojas para que estèn mas claras. Las zanahorias, tanto las domesticas, quanto las silvestres, son buenas para la orina, y quitan el dolor de la colica, y provocan el menstuo à las mugeres.

*Nabos; y
sus secre-
tos.*

¶ Nabos se deven sembrar en el mes de Julio, en Luna llena en el mismo quarto que ha hecho el lleno, y seràn tempranos, porque toda hortaliza temprana vale mas que la tardia, como dice el Proverbio: *El buen nabo, por Santiago tiene cabo.* Tambien los podeis sembrar la Luna antes, ò despues, y quieren la tierra muy bien cabada, y nuevamente movida; su simiente no se debe guardar mas de tres años, porque si fuere mas añeja, no produce sino coles; y assi, quando los sembrareis, procurareis mezclarlos con tierra menuda, porque no se siembren muy espesos; y si lo fueren, los avreis

de

de aclarar ; y conviene para sembrarlos , que la tierra estè primero bien regada , ò sea del Cielo , ò manualmente , porque seràn mejores. Procurareis sembrarlos en lugar que el Sol les dè bien , y no en lugar sombrío , porque la sombra le es muy contraria , sino fuere que la tierra sea muy buena , y fértil.

¶ Sembrareis las chirivías en el mes de Marzo , en Luna vieja , *Chirivías.* despues que avrà hecho el lleno ; quieren la tierra muy bien cabada , y estercolada. Tambien se pueden sembrar en todos los meses de el año ; mas las de Marzo son las mejores , y de mas virtud , y están todo el año en la tierra.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS QUE SE COMEN
de las yervas.

GRandes cosas se pueden decir de las frutas que se comen de *Berenge-*
las yervas : empezaremos por las berengenas , y se dirà de *nas , y sus*
ellas , que quieren el ayre caliente , y templado , que en lugar frío *secretos.*
no se hacen , ni lo sufren ; quieren tierra gorda muy estercolada ; siembranse por el mes de Marzo , tomando su labor , y calentandola con agua tibia , no tanto que se escalde ; y siembrenla , y guardenla del frío , con los remedios de los frios , y eladas yà dichos ; si fueren tardías , tambien en el tiempo del trasplantar ; la calor las hace gran daño , hasta que estén bien unidas con la tierra. Algunos ponen entre las berengenas muchas plantas de albahaca , tomillo salsero ò otras yervas olorosas , para hacerlas perder mucha parte de su venenolidad. Es yerva , que quando està en flor , la daña mucho la lluvia despues de traspueltas ; quando vãn creciendo , quitenfeles las hojas baxas , las primeras que nacieren ; y las mas juntas al pè , dexenlas para simiente , y que tenga el pezòn mas largo , y que estén muy maduras , que sea por la fin del mes de Septiembre. Las berengenas es una planta de muy mala complexion , y de muy malas calidades ; pero comense cociendolas con buena carne , y desempozonandolas con buen vino. Las pepitas son malas (dice Avicena , hablando de las propiedades de las berengenas) que à quien usare mucho el comerlas , le engendrará melancolia , opilacion en el higado , y bazo , gota coral , y desmayos ; y así son para mas daño , que para provecho.

¶ Las calabazas se siembran en el mes de Febrero , en las tierras *Pepinos.*
templadas ; y en el Marzo , en las tierras mas frias (despues que *calabazas,*
y sus secre-
tos.

la Luna avrà hecho el lleno) en tierra gruessa, humeda, bien estercolada, y bien cabada; y quieren tener mucha agua; y haràn de quando en quando unos oyos en los sulcos, hondos de un palmo, hinchidos de estiercol, con poca tierra mezclada, que el oyo del todo no sea lleno; despues pondreis en cada oyo cinco, ò seis pepitas de las dichas calabazas por el contorno del oyo, cubriendolo de estiercol, y tierra, que solo estèn cubiertas encima cosa de un traviesso de dedo; y yendo creciendo, ireislas echando tierra; y antes de sembrarlas, las pondreis en agua tibia por una noche; y advertid, que el lugar donde las sembrareis, sea en parte que el Sol las dè todo el dia, y que no sea lugar ventoso; y como iràn creciendo, las ireis regando de tres en tres dias, y cabando la tierra por el encontorno se haràn mejores; y las que querais trasplantar, lo hareis en el mes de Abril; y el sembrar, y trasplantar sea despues que la Luna aya hecho el lleno; y esto con mucho estiercol, y regandolas de la propria manera que se ha dicho arriba; y si hiciere frio, ò eladas, las cubrireis con trapos, ò esteras, ò con los remedios yà dichos. Si quereis que las calabazas de el Verano se hagan largas, gruessas, y frondosas, tomareis las pepitas del cuello de la calabaza, y las pondreis en la tierra punta arriba con estiercol, y riego, como se ha dicho. Si deseais tenerlas muy gruessas, tomareis las pepitas de enmedio del vientre de la calabaza, y las plantareis la punta abaxo, y si largas, y anchas, tomareis las pepitas del lugar mas baxo de ellas, y las plantareis punta abaxo. Hareis nacer las calabazas, y pepinos sin pepitas, si quando vàn creciendo las cubris de tierra todas, solo que saquen à fuera el pimpollo de enmedio; y en bolviendo à crecer, hacer lo mismo, hasta tres veces; despues buelto à crecer, le cortareis toda, solo quede lo que huviere sido cubierto tercera vez, y que solo viva la planta de las raizes que huviere puesto en la tercera cubierta de tierra, y de esta manera daràn calabazas sin pepitas. Si deseais que las calabazas, y pepinos sean tempranos, pondreis en unas macetas, ò tieltos, ò espuestas de tierra muy bien passada por un cribo, ò arnero, y la mezclareis con buen estiercol bien podrido, tanto, que se pueda amassar; y antes del tiempo acostumbraido, plantareis en dicha tierra pepitas de calabazas, y pepinos; y quando huviere salido el Sol, y hiciere el dia claros; ò quiera llover, sacareis los dichos tieltos, ò espuestas sacras, y quando se quiera poner el Sol los bolvereis dentro, haciendo esto continuamente, regandolas quando tuviere necesidad de agua; y quando los frios fueren passados, tomareis dichos tieltos, ò espuestas,

Calabazas, sean gruessas, y largas.
Columela.

Pallario.
Plinio.

Calabazas, y pepinos, sean tempranos.

tas, y los pondreis baxo de tierra bien labrada, y gorda, de tal manera, que venga à emparejar con la misma tierra, teniendo con ellas el cuidado que se acostumbra tener, y cortarles los cabos de los pimpollos, y desta suerte os daràn presto fruto. Transfigurareis las calabazas, y pepinos en qualquier figura, ò forma haciendo unos moldes de tierra cocida, en los quales esté la figura esculpida que quereis, y dentro dellos pondreis una calabacita, ò pepinillo pequeño, cerrando despues dichos moldes bien, y atados, que no se puedan abrir, y la calabacita irá creciendo dentro del molde, tomando el modelo que avrà sido esculpido en èl; y si quereis que se hagan largas, las pondreis en el cabo de un cañon largo de tierra cocida, y se iràn alargando por dentro de èl; tambien tomando una caña gruesa, la abrireis de alto à abaxo por medio, y limpiareis los nudos de dentro, bolviendola à juntar, y atar bien, que no se pueda abrir por ninguna parte, y la pondreis dentro del cabo una calabacita, ò pepinillo, y como vaya creciendo, se irá alargando por dentro la caña, ocupando todo el vacio de ella. Hareis las calabazas purgativas, para purgar el cuerpo humano, poniendo las pepitas por espacio de dia, y noche en remojo con rui-barbo, agarico, escamonea, coloquintidas, ò con otros medicamentos simples, y purgativos, todo mezclado, y amassado; despues sembrareis dichas pepitas, y os daràn calabazas purgativas. Conservareis las calabazas tiernas, quebrandolas en quartos, y echandolas encima agua hirviendo, dexandolas despues refriar toda la noche, despues ponerlas en un vaso con sal, y vinagre, donde se conservarán mucho tiempo. Tambien se conservan por todos los meses del año, colgandolas todas verdes con unas redes, ò lazos al techo, ò puestas en unos paradores. Las calabazas no son tan malas, ni viscosas para comer como los pepinos. Los Medicos las tienen por cosa muy buena para mitigar el ardor de la calentura, y la sed, y refrescar el cuerpo, usando muy à menudo el zumo de la calabaza cocida sin agua en el horno en una olla nueva de barro.

¶ Requieren los melones el ayre, y lugar caliente, mas que frio: Debense sembrar en el mes de Marzo en Luna llena, como las calabazas, y con la misma tierra, y diligencia que se ha dicho arriba: No se quieren trasplantar, sino fuere con la misma tierra, y que sea en parte donde el Sol les dé todo el dia: Quieren se regar, sino fuere quando quieran empezar à madurar, para que sean buenos; y no dexareis à cada planta sino fueren dos, hasta tres. Antes de sembrarlos, aveis de poner las pepitas en remojo con algun licor, que

Calabazas, y pepinos, sean figurados.

Missaldo-Quintiliano.

Calabazas purgativas.

Virtudes.

Melones, sus secretos.

*Siguenfe
sus virtu-
des.*

que sea dulce, dos, ò tres días, y despues sembrarlas; hacedlos dulces, y olorosos, poniendo sus pepitas entre rosas secas, sembrandolo junto; si los quereis dulces, pondreis en remojo las pepitas con leche, y miel, y despues las sembrareis. Algunos acostumbra sembrarlas con estiércol de cavallo así caliente como sale de la cavalleriza, y ponen las pepitas punta abaxo, y cubiertas muy ligeramente, sin cargarlas, porque si están muy cubiertas no nacen: Despues por el frio, y eladas, las cubrireis con paja, ò esteras levadizas, quitandolas quando hiciere Sol. El melon se debe coger quando empiece à oler, y quando la cola señala de quererfe quitar. Los melones defendereis de los gusanos, y otros animalcjos, sembrando al contorno de ellos oregano, ò meter ramos de ello entre las plantas. Si en la olla de la carne echais melon, ò pepino, hará que la carne se cuezca mas presto. Si la muger quando tuviere el menstuo, passare por entre las plantas de los melones, ò pepinos, los matará, y el fruto se bolverá amargo. Los Medicos afirman, que las pepitas del melon, ò del pepino, cubiertas de azucar, ò sin el (comidas) son singular remedio para la orina, y mitigan el calor de los riñones, y elmenuzan la piedra.

*'Melones
de todo el
año, y al-
budecas.*

Melones de todo el año, y albudecas, sembrareis, como está dicho arriba, de los otros del Verano, por ser todos de una especie, y así quieren el mismo regimen, solo que estos maduran un poco mas en el campo; y por esto, quando viereis que fueren gruesos, y amarillos, los cogereis sin golpearlos; las albudecas cogereis quando las viereis alguna amarillez entre el verde que tienen, y las conservareis con paja de avena, ò colgadas al techo hasta que las querais comer.

Alcachofas.

¶ La alcachofas se plantan de la misma planta, y se pueden hacer en todos los meses del año en Luna vieja; quieren estiércol en el tronco, y el riego à menudo si no lloviess; tambien se quieren entrecabar cada mes. En llegando el Invierno en tierras frias, las cortareis à la raíz entre dos tierras, y las cubrireis de estiércol para guardarlas de las eladas; y despues en la Primavera harán muchos pimpollos, los cuales quitareis, si no fuere uno, ò dos, los demás se pueden plantar. Las mugeres que crían no deben comer alcachofas, ni otra persona, despues de haber comido leche, porque es uno de los materiales que quaxan la leche.

*'Alcaparras, sus se-
cretos.*

¶ Alcaparras, son unas plantas que se estienden mucho por tierra; estas nacen en muchas partes por su naturaleza, como en Mallorca, y se hacen en lugar secos; y por los muros, y cercas nacen de gra-

grano, y tambien se plantan de ramo que esté fixado en tierra, y hace barbados como mugrón, que se entierra, y así se puede trasplantar. Las cabezuelas pequeñas para comer, antes que se cojan, han de aver echado flor, y algunos las confitan, escaldandolas con agua salada, y quando están enjutas, las ponen en barriles, con harta sal entremezclada, y así las conservan, y para comer las laban con agua caliente dos, ò tres veces para quitar la sal, ò las tienen con vinagre. Quien las usa comer, no tendrá dolor de hígado, ni del bazo.

Virtudes.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS YERVAS OLOROSAS, y medicinales mas conocidas.

O Qué yerva tan conocida, olorosa, y medicinal es la ruda! Será bien se empiece este Capitulo por ella; y dicese de ella, que no quiere ser plantada en lugar humedo, ni frio, ni quiere la tierra gorda, sino seca, y caliente, por su calidad, y naturaleza. Puedese sembrar en Marzo, y Septiembre; plantase de raiz, ò de mata entera; quando viene à envejecer, conviene cortarla dos veces en el año hasta la raíz, porque buelva à echar de nuevo, y guardarla que no florezca, porque se envejece mas presto, y se seca. Es la ruda caliente, y seca en el grado tercero. Para que la planta de la ruda sea hermosa, y bella, y tenga mas gracioso olor, conviene plantarla debaxo de una higuera, ò meterla en una corteza de ella, porque su dulzor temple la acrimonia de ella: Dicen, que dicha planta se hará mas bella, hincando su planta en otra de abas, ò en una planta de cebollas, quando se planta, ò siembra. Quanto la ruda es amiga de la higuera; tanto es enemiga de la yerva cicuta; y así el Hortelano quando quisiere cabar la cicuta, primero se debe fregar las manos con el zumo de la ruda, porque no le haga daño en las manos, si acaso la tocare. Tiene la ruda singularissima virtud contra todo genero de ponzoña. Léese: que el Rey Mitridato tenia por costumbre hacer una medicina de veinte hojas de ruda, dos higos secos, y dos nueces añejas, con un poco de sal, para preservarse de todo genero de ponzoña, por esto se debe plantar esta planta en el huerto. En tiempo de peste, no ay cosa mejor que traer junto à la nariz un ramito de ruda. Tambien para sacar el veneno de un carbanelo, ò nacido pestilencial, no ay cosa mejor, que es, meterle encima un emplastro

*Ruda, sus
secretos,*

*Virtudes
de la ruda.*

tro, hecho de hojas de ruda, picadas, y amassadas con una poca de levadura, manteca de puerco, cebolla, higos, cal viva, jabon, cantaridas, y un poco de triaca magna, todo junto. El agua destilada de la ruda, con vino, y agua rosada, de todo partes iguales, no ay cosa mas excelente para el mal de los ojos.

*Axenjos,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ En los huertos se planta el axenjo, tanto por su olor, quanto por la mucha utilidad, y provecho que del se saca para la salud del cuerpo. Esta yerva llamada axenjo, ò absintio, entre muchas virtudes que tiene, que son infinitas, y admirables, tiene una, que conforta el estomago, y de ello se hace un vino admirable para esto, que se llama vino de axenjos. La decoccion de sus raices, y de la grama, con algunos pimpollos tiernos de axenjos, cura la etiquez. Su conserva hecha de una libra de los cabos tiernos del axenjo, con tres libras de azucar, cura la hidropesia antigua, usandola à menudo. Las hojas del axenjo puestas en la ceniza, y mezclada con unguento rosado, buelve los cabellos negros.

*Salvia,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ Se planta la salvia del pimpollo de ella en la Primavera, y en el Otoño; sus raices se crian mucho con la ceniza de la colada; conviene plantarla junto à la ruda, para defenderla de las serpientes, que frequentan mucho junto à ella: Tiene la salvia una singular virtud, que conforta los nervios rompidos, y flacos, con un vino que se hace en esta ocasion para los que estàn tocados de dicha enfermedad. Hacesse tambien un sahumerio con decoccion de salvia, para la perlesia de las manos, y de otros miembros. Para bolver el apetito de comer, y limpiar el estomago lleno de malos humores; conviene usar à menudo de la salvia en la olla, y en las otras comidas.

*Yerva
buena, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ La yerva buena, vive bien de los pedazos de sus raices, y de los pimpollos plantados en tierra; no necessita de cultivacion quando estè crecida, ni conviene tocarla con hierro, porque se muere, ni sembrarla cada año, porque adonde ha havido de ella, buelve à poblar con mucha abundancia. La yerva buena tiene virtud caliente, estiptica, y desecativa; y picada, y puesta en forma de emplastro, conforta la debilidad del estomago. Vale tambien muchissimo para cobrar la respiracion, y sentido de los que le han perdido: teniendola en la nariz. Sus hojas secas, y bebidas en polvo con vino blanco, mata las Lombrices de los niños. El que huvie- re comido leche, debe luego mascar hojas de yerva buena, para impedir que no se le quaxe en la barriga, por tener esta virtud. Los quesos, de qualquier especie que sean, rociandolos con el zumo de ella, ò con su decoccion, los conserva.

¶ Sembrareis albahaca en el mes de Abril , y Mayo, en tierra *Albahaca,*
gorda , y viene muy presto ; y en siendo sembrada , quiere el riego *sus secre-*
con agua un poco caliente ; su simiente antes de sembrarla , quiere *tos , y vir-*
estár en remojo un rato con vinagre ; el riego de ella debe ser siem- *tudes.*
pre en el medio día ; al contrario de las demás yervas , que siem-
pre quieren , y apetezen el riego por la mañana , y à la tarde. Para
que se haga grande , conviene que le movais la tierra por el con-
torno con el dedo muy à menudo , y no con cosa de hierro , que
la harà daño.

El que fuere tocado del dolor de cabeza , ò teme de estár
molestado de ello , debe huir totalmente del olor de ella , por-
que engendra vehemente dolor ; y aun es opinion de algunos,
que hace nacer gusanos al cerebro , y tambien alacranes , co-
mo aconteció à un hombre en nuestros tiempos , como lo re-
fiere el Medico Juan Hollerio , Doctor en Medicina , al princi-
pio de su platica. La mayor virtud que tiene la albahaca , es,
que si alguna muger fuere atormentada en el parto con vehe-
mentísimos dolores , si la pusieren una raíz de la planta , con una
pluma de golondrina en la mano , parirà muy presto con poco
dolor.

¶ Oregano, llamado por otro nombre mejorana silvestre, quie- *Oregano,*
re la tierra aspera , estiercol , y agua , hasta que sea grande ; quie- *sus secre-*
rese trasplantar de pequeñas plantas ; siembrase de simientes añejas, *tos , y vir-*
que quanto mas lo fueren será mejor ; y nace quando està sembrada *tudes.*
en treinta dias : El oregano cocido con vino , y puesto encima de
los riñanes , quita , y resuelve la dificultad de la orina. El emplastro
hecho de oregano , y harina de cebada , cocido todo junto , resuel-
ve la hinchazón. La decoccion del oregano es buena para confor-
tar los nervios , y partes debilitadas. Su simiente bebida con vino,
prepara , y dispone la muger para concebir.

¶ No quiere el hysope la tierra gorda ; más quiere mucho el *Hysope,*
Sol. Puese plantar , y sembrar en la Primavera , y segar en el *sus secre-*
Agosto, haciendolo secar , y guardarlo para el Invierno. Entre otras *tos , y vir-*
virtudes que tiene , es , para el efecto de los lomos , haciendo caldo *tudes.*
dél para tomarle por la mañana en ayunas. Dicese , que su xarave
tomado muchas veces , con otra tanta agua de vitriol , ò caparro-
sa , hace evacuar grande copia de pedrezuelas de los riñones. El
hysope calienta , y deseca en el grado tercero.

¶ El poleo se planta de raíz , y tambien de pimpollo , en el prin- *Poleo , sus*
cipio del Verano , y florece en medio de Noviembre ; y plantado *secretos , y*
una vez , sirve para siempre , cortandolo una vez en el año , si se rie- *virtudes.*

ga con diligencia. El poleo es notablemente seco, en el grado tercero; y cocido con vino blanco, y bebido, es admirable para provocar el menstuo à las mugeres. El sahumerio de ello hace morir las pulgas. El emplastro hecho del poleo, cocido con vino, mitiga el dolor de la ciatica.

*Torongil,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ La yerva torongil se ha de sembrar, ò plantar en tierra gorda, y no quiere que le dè mucho el Sol. Esta yerva tierna, es buena para alegrar el corazon, y preservar el animo de imaginaciones, y pensamientos melancolicos. Los que desean tener colmenas, para que no se les vayan, y para hacerlas bolver, si fueren perdidas las abejas, es buen remedio untarles las caxas con la flor, y hojas del torongil; y al contrario, para sacarlas fuera, fregar las caxas con las flores de la matricaria. Dicha yerva torongil, es caliente en el grado segundo, y en el primero deseca.

*Manzanilla,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ No tiene necesidad la manzanilla de ser beneficiada, basta le ser plantada en tierra seca. Es buena para ablandar, y resolver. Ningun remedio hay mejor para el cansancio, ò debilidad, que el baño desta yerva. Sus hojas picadas con vino blanco, y dado à beber à manera de pocima, es grande remedio para la quartana quotidiana.

*Mejorana,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ De simiente nace la mejorana, y plantase de raiz, y de pimpollo, como la salvia; quiere la tierra bien estercolada, y ama mucho la sombra, y el riego à menudo; hase mas gruessa, si se trasplanta al principio del Verano; conviene guardar su raiz de los ratones, que le hacen grande guerra, como lo conocereis con la experiencia. El zumo de la mejorana estruxado, y sorvido por las narices, purga el cerebro. El caldo, en el qual avrà hervido esta yerva, es de mucho provecho en el principio de la hidropesia, y para la retencion de la orina. Es esta yerva caliente, y deseca en el grado tercero, y es tenuta en bondad en el segundo grado.

*Abrotano,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ Mejor es el abrotano, que sea plantado de raiz, ò de pimpollo, que no de simiente, no padece calor, ni frio, por esso conviene sea plantado en el huerto, en lugar templado. Su simiente, tomando de ella el peso de un escudo, picada juntamente con algunas hojas de las suyas, con vino blanco, añadiendole una nuez añeja, con un poco de bolo armenico, todo junto colado, y bebido, es singularrissimo remedio, y pocima contra la peste, y todo genero de veneno. Las flores, y simiente, picada, y mezclada con azeyte, hecho à modo de uncion, sirve para reprimir el ardor de las calenturas, sean qualesquiera, ungiendo con ello las plantas de los pies, pulsos, y lomos. El abrotano aplicado, tanto por de fuera,

fuera, como por de dentro, mata las lombrices de los niños.

¶ Tomillo salsero, es una yerva que nace en tierras secas, y asperas; cogenfe sus flores en el principio de Mayo, y las curiosas mugeres las hacen coger en esse tiempo, y las ponen à secar à la sombra del Sol. Dichas flores sirven, assi secas, y esmenuzadas, por salsa en muchas comidas, y por esso se le añade en el nombre salsero; comese con los fiambres de ensaladas de los miembros, ò menudencias de los capones, y gallinas; y se pone tambien con las azeytunas, y con el salar de las anchovas, y en las carnes que se confitan, y ponen en adovo para conserva, que en todo dà muy buen gusto; y las mugeres lo usan por la enfermedad del dolor de la madre, haciendola hervir con agua, y bebiendo despues dicha agua colada; el tomillo salsero calienta, y deseca en el grado tercero.

*Tomillo
salsero, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Quiere el romero la tierra seca, y pedreosa; hacefe en todos climas, y principalmente cercano al Mar. Hase de plantar en la Primavera, ò Otoño de raiz, ò de pimpollo, hincado en tierra; el romero es bueno en tiempo de peste, para hacer sahumerio à la casa, porque dicho sahumerio limpia la casa de todo ayre corrupto. Sus hojas, y flores bebidas con pimienta, y vino blanco, sana la tericia, y amarilléz de la carne, y limpia el higado; su decoccion conforta los nervios rompidos, y flacos: es el romero caliente, y seco en el segundo grado.

*Romero,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LAS YERVAS MEDICINALES mas conocidas, y usadas.

R Azon serà empecemos en este Capitulo por estas yervas buglosa, consuelda mayor, y menor, la buglosa quiere ser plantada en tierra pedreosa, y seca, y no quiere ser muy cultivada; sus hojas, y raices son excelentissimas para soldar llagas; de donde se saca el adagio, que quien tiene la buglosa, y la consuelda menor, puede hacer ligas al Cirujano. La consuelda mayor se hace en lugares humedos, y tiene las proprias virtudes de la buglosa en soldar las llagas; de tal fuerte, que metiendo de esta yerva, ò raiz en la olla donde ay muchos pedazos de carne, los harà unir, y soldar unos con otros; su raiz seca, y polvorizada, es buena para bolver las tripas adentro, que salen fuera à los muchachos, y para el fluxo de vi entre. El emplastro de las raices de la consuelda mayor con ha-
rina

*Buglosa,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

*Consuelda,
mayor, sus
secretos, y
virtudes.*

rina de habas, aplicado encima del lugar donde sale la tripa de los muchachos, es importante remedio.

*Consuelda
menor, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ La consuelda menor quiere la tierra gorda, y en lugar que no le dè mucho el Sol; nace de simiente, y se planta de raíz; tiene la propria virtud de la buglosa, y de la consuelda mayor, y en particular para soldar las llagas interiores del cuerpo, donde no se puede poner emplastro, ni unguento; y assi se ha de beber à menudo del zumo hecho de sus raíces, y hojas. Tambien tiene virtud de reprimir el fluxo de sangre.

*Malva, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Como la malva sea yerva que se hace por todas partes, no tenemos necesidad de saber el como, y de que manera, y quando se siembra, porque à todo tiempo es bueno sembrarlas; si bien serà mejor en el Otoño. La malva quanto mas pequeña es mejor; quiere la tierra gorda, y humeda. Conviene notar una cosa maravillosa de ella, y es, que su flor, y hojas se abren quando sale el Sol, y en poniendose se cierran, como lo hacen tambien las flores de todos meses. Sirve tambien la malva de relox en tiempo nublado, pues se buelven siempre al rededor, segun el movimiento del Sol. Todas las malves tienen grande virtud para madurar, y molificar. Sirven para evaquer el cuerpo, particularmente para apaciguar el dolor de los riñones, y la orina. El zumo de ellas mezclado con azeyte, cura la picadura de las abissas; el dicho zumo mezclado con vino, ayuda mucho al parto de las mugeres; las hojas picadas, y amassadas con hojas de sauce, y con azeyte rosado, quitan la hinchazòn, y durèz de la madre.

*Hortigas,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ Hortigas, son unas yervas, que no tenemos que buscar el modo, y manera de sembrarlas, porque ellas, sin este trabajo, producen mucho; todavia no estàn ellas, sin algunas propriades, y virtudes, assi la que pica, como la que no pica; las hojas, y en particular la raíz de la que no pica, majada, y puesta en la nariz, reprime el fluxo de sangre de ella; lo proprio hace el zumo, fregandose la frente con ellas; las hojas de las que pican, picadas, y amassadas con un poco de mirra, y aplicadas en forma de emplastro encima del ombligo de las mugeres, tiene grande virtud de provocarlas el menstuo; el mismo zumo bebido por cierto tiempo, hace orinar, y romper las piedrezuelas de la vexiga; aquellos que tienen tós con grande flema, y no la pueden sacar abundantemente, tomen algun xarave, ò decoccion pectoral, y mezclente el peso de medio escudo de simiente de hortigas, sutilmente polvorizada. Tiene otra virtud la hortiga, que si la meteis en la olla de la carne, harà que se cuezca mas presto.

¶ La yerva mercurial no es necesario sembrarla, que sin esto, *Mercur-*
ni preparar la tierra, se hace demasiado. En la viña se debe mirar, *liar, sus se-*
y no sembrar, porque el vino toma su sabor, y lo hace agradable *cretos, y*
en el beber. El zumo de esta yerva hace fecunda la muger, y le pro- *virtudes.*
voca el menstro; facale tambien los derechos despues de haver
parido. Su decoccion bebida, hace purgar el cuerpo, ò tomado en
servicio.

¶ No necessita la tierra cultivada la yerva parietaria, por es- *Parietaria,*
tár tan à mano, y hacerse de ella en muchas partes, particularmente *sus secre-*
en las paredes, y muros viejos. El emplastro hecho de esta yerva, *tos, y vir-*
con sebo de buey, ò de cabron, es singular remedio para la gota *tudes.*
caída. Sus hojas fritas con manteca fresca, ò enjundia de capon,
puesto en forma de emplastro encima de la barriga, mitiga el dolor
de la colica. El zumo de esta con vino blanco, y azeite de almen-
dras dulces fresco, de todo partes iguales, alivia el dolor de la pie-
dra. El emplastro hecho de esta yerva verde, y amallada con miga-
jas de pan, y azeite de azucenas, rolando, y de manzanilla, resuelve
las apoltemas, que vienen à los pechos de las mugeres.

¶ Azaro, yerva allí nombrada, y en Latin *vulgavo*, quiere la *Azaro, sus*
tierra seca, y no muy gorda; apetece mucho la sombra; hacese me- *secretos, y*
jor de planta, que de simiente. Su raíz seca, y polvorizada, es buena *virtudes.*
para la calentura quartana, tomando de ella el peso de un escudo
con vino blanco.

¶ La yerva llamada lengua cerbuna, y por otro nombre yerva *Lengua*
del bazo, quiere ser plantada en tierra pedrosa, y humeda, ò debe *cerbuna,*
estár junto alguna corriente de agua; y saltandole esto, quiere ser *sus secre-*
regada à menudo. No conviene cortarle sus raíces, sino solo las ho- *tos, y vir-*
jas, por lo que no se puede sembrar, por no producir simiente. Su de- *tudes.*
coccion hecha con vino blanco, sirve para la opilacion del bazo, y
para los que tienen calenturas quartanas.

¶ No es necesario tener cuidado de sembrar el llantén, ni tam- *Llantén,*
poco de plantarlo, por lo que se hace de ello en muchas partes; so- *sus secre-*
lo se debe estimar por su grande virtud. El zumo del llantén expri- *tos, y vir-*
mido, y facado de sus hojas, y bebido la cantidad de dos onzas, po- *tudes.*
co mas, ò menos, dos horas antes de la accesion, y exceso de la ca-
lentura terciana, la disminuye mucho. Hacese del un maravilloso
defensivo para el fluxo de sangre de las narices, tomando de su zu-
mo, con clara de huevos, y bolo armonico, lo que bastare de ca-
da uno, aplicandole en forma de emplastro en la frente.

¶ Angelica, yerva, que en Latin se llama *sinirium*; quiere ser *Angelica,*
sembrada en tierra bien cabada, y regada mediocrementemente. Su raíz *sus secre-*
tes, y vir-
tudes.

es excelentissima contra la peste, y todo genero de veneno. El que tuviere un pedazo de su raiz en la boca, ò por la mañana bebiere una taza de vino, en el qual aya estado infundido un pedazo de esta raiz, no serà en todo aquel dia inficionado de ayre corrupto. Las hojas de esta yerva picadas, y amassadas juntamente con hojas de ruda, y miel, aplicado en forma de emplastro en la mordedura del perro rabioso, ò de la serpiente, lo curarà. Dicha yerva puesta en la cabeza del que estuviere con calentura, le quitarà el ardor de ella.

Cardo santo, sus secretos, y virtudes.

¶ En una yerva el cardo santo, que para contra la peste no tiene menos virtud que la yerva angelica, siendo tomada por de dentro, ò aplicada por de fuera. El que tuviere calentura, ora sea quartana, ò terciana, la qual empiece con frio, la cura tomando por la mañana tres onzas de agua de cardo santo, ò de su decoccion, ò el peso de un escudo de su simiente polvorizada.

El mismo remedio es bueno para el mal de costado. Su decoccion hecha con vino, es buena para quitar el dolor de los riñones, y la colica, y para matar las lombrices, y tambien para hacer sudar.

El cardo santo, ora sea verde, ò seco, tomado por de dentro ò aplicado por de fuera; cura las ulceras malignas; y para esto ordenan los Medicos, que se mezcle en las decocciones, que se hacen para el morbo galico; esta yerva.

Ala, sus secretos, y virtudes.

¶ Por no tener fuerzas la simiente, para producir, de la yerva ala, no se siembra, antes se debe plantar de los pimpollos, sacados de su raiz con destreza; quiere ser plantada en tierra muy bien cultivada, y estercolada; es bueno plantarla en Febrero, muy clara, que aya espacio de mata en mata tres pies, porque hace las hojas muy grandes, y sus raices se estienden mucho en la tierra. El vino, en el qual su raiz aya estado infundido por espacio de veinte y quatro horas, es excelentissimo remedio para el dolor de la colica. La misma raiz frequentada, y en particular en decoccion, provoca la orina, y el menstuo à las mugeres.

Celidonia mayor, sus secretos, y virtudes.

¶ Dicese, que la celidonia mayor se cria en qualquier tierras; el tiempo de sembrarla es en Febrero; dura dos años, y despues que ha granado, se quiere cortar à dos dedos de la raiz. El zumo de sus flores mezclado con miel, saca las cataratas de los ojos, y deseca las ulceras.

Valeriana, sus secretos, y virtudes.

¶ Valeriana, es yerva que quiere la tierra humeda, y bien estercolada, y el riego à menudo. Las mugeres acostumbbran aplicar sus hojas à los pullos de los que tienen calentura: mas como la

valeriana sea caliente, antes la aumenta que la mitiga, y así fuera de mas utilidad valerse de ella para el dolor de costado, y para provocar la orina, y tambien para la purgacion de las mugeres.

¶ Esta yerva betonica quiere ser sembrada en tierra humeda, y fria, junto à algunas paredes para que la hagan sombra, porque no es muy amiga del Sol. Su decoccion hecha con vino blanco, quita el dolor de los riñones, y rompe las pedrezuelas, y sana la tericia, ò amarillèz. Sus hojas amassadas, y aplicadas en forma de emplastro, cura muy presto las llagas de la cabeza. El emplastro hecho de sus hojas con enjundia de puerco, hace abrir los carbunclos, y qualquier suerte de apostemas.

*Betonica;
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ Nace la yerva, llamada camadreo, facilmente, y sin trabajo. Plantase tomando de sus pimpellos, poniendolos en tierra humeda; y quiere el riego à menudo para crecer mucho. Tiene virtud contra la peste, y ponzoña. A mas de esto, su decoccion tomada en bebida por ciertos dias, cura las calenturas tercianas, y la opilacion del bazo, y hace orinar.

*Camad-
reos, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Farsara, es una yerva, que por otro nombre se llama uña de cavallo, quiere ser plantada en tierra humeda, y quiere el riego à menudo. Al contorno de sus raíces nace una superfluidad, y excremento, la qual se coge, y se limpia muy bien, y despues se embuelve con un paño de lino, y un poco de salitre, haciendolo cocer un poco con lexie, despues hareis que se enjугue, y se seque en el Sol, y queda hecho una yesca excelentissima para sacar fuego con peder-
nal, y eslabon, y tan facil, que en los primeros golper se enciende. Entre otras virtudes que tiene esta yerva, una en particular es, que tomandola en decoccion, ò xaraves, ò de otra manera, mezclando en dicha decoccion algunos pimpollos de hyso, y algunos higos, conforta los lomos, y partes pectorales.

*Farsara;
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ Peonia yerva, así el macho, como la hembra, quieren ser plantadas en tierra seca, y que participe mucho del Sol: su simiente à solas, ò con corteza de encina, puesta, y levantada del cuello, previene de la aplopexia.

*Peonia,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

¶ La yerva llamada betonica, y por otro nombre la llaman la yerva de los lazarusos, así el macho, como la hembra; quieren el lu-
gar, y tierra propriamente como la peonia; esta yerva es muy esti-
mada por su virtud. El zumo sacado de sus hojas, ò su agua destila-
da, sana, y cura qualquiera suerte de llagas, así nuevas, como viejas; y tambien dicha agua trae perfecta salud à los leprosos, bebiendola à menudo, por lo qual muchos la llaman la yerva de los leprosos.

*Betonica,
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

*Madresilva, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Madresilva es aquella yerva, que los Boticarios llaman miliumfoliis, y es mejor sembrarla, que plantarla; quiere la tierra seca, y pedrosa, y lugar quieto. El zumo de sus hojas, y su simiente polvorizada, y bebida con vino blanco, tiene singular virtud contra las pedrezuelas, y arenas de los riñones.

*Corazoncillo, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Corazoncillo, es la yerva que por otro nombre se llama yerva de San Juan, y en Latin *hypericon*; quiere la misma tierra que la madresilva. El zumo de sus hojas, y flores cura las llagas. Su simiente bebida con vino blanco, preserva, y libra de las calenturas tercianas. Sus flores están muy en uso para sanar las heridas, golpes, y llagas, y podreis usar de ellas de esta suerte: Tomareis del fruto del olmo, que es un licor que se halla dentro de unas hinchazones que se hacen en sus hojas, y dando en dicha hinchazon con una punta de tixera, sale un licor como de terbentina, y con estas flores del corazoncillo, y rosas que estén para abrir, y puesto todo dentro de un vaso de vidrio con azeyte, lo pondreis al Sol hasta que esté consumido, despues lo colareis, y lo conservareis para el uso de ello, para heridas, llagas, y golpes.

*Iba, sus
secretos.*

¶ Quiere la yerva iba la tierra blanda, y pedrosa; es mejor plantada, que no si se siembra. La planta entera hervida con oximiél, cura la tericia, y amarillez de la carne; provoca el menstuario, hace orinar, y es unica contra la gota ceatica, tomada tanto en bebida, quanto aplicada en forma de emplastro encima de las nalgas.

*Mostaza, sus
secretos, y
virtudes.*

¶ Dicese de la mostaza que quiere la tierra gorda; siembrese en el Invierno no muy espesa, y quiere el riego à menudo; y en las tierras donde ella se hace, es muy dificultoso sacarla de ella, porque su simiente se conserva en la tierra cinco años, y quanto mas nueva, es mejor para sembrar, y tambien para comer: Se conoce su bondad gustandola entre los dientes si es verde dentro, es buena; y si se mostrare blanca, es señal que es añeja, y esta no es buena para sembrar, ni para comer. Será bueno en el huerto trasplantarla; y si la quereis para simiente, no conviene que se trasplante. Es la mostaza caliente, y seca en el quarto grado; su simiente picada, y puesta debaxo de la lengua, vafe mucho para la perlesia de la lengua, y para qualquier otra parte, poniendola encima de el lugar enfermo, con un talegoncillo lleno de ella, en que primero aya hervido con buen vino. El polvo de ella forbido por las narices purga las superfluidades del cerebro; su decoccion apacigua el dolor de los dientes, procediendo de frialdad, y bebida rompe la piedra de la vesi-

ga, y provoca el menſtruo à las mugeres. El azeſte de la ſimiente de la moſtaza es excelentiſſimo para la gota ceatica, y tambien para la debilidad de los nervios.

¶ Hacenſe las acederas, y la pempinela con grande abundancia por los prados; y ſi las quereis ſembrar, ſea en la Primavera, en tierra gorda; y quieren al principio mucho riego; y y traſpuestas, dexadlas crecer deſpues à ſu perfeccion; no temen el frio, ni yelo, ni la agua, aunque ſea con abundancia. Las hojas de la acedera aſadas entre el reſcoldo, tienen virtud ſingular para reſolver; y echar el humor de los ojos. Su ſimiente polvorizada, y bebida con agua, con vino, cura la diſſenteria, ò camaras de ſangre. Pueſta dicha yerva con vinagre, y comida por la mañana en ayunas, es preſervativo para la peſte. Sus hojas picadas, y pueſtas encima de los pulſos, mitigan el ardor da la calentura.

*Acederas,
y pempine-
la, ſus ſe-
cretos, y
virtudes.*

De la pempinela de los huertos ſe come en enſelada; la qual tomada en bebida, es ſingular remedio para reprimir el fluxo de ſangre, el menſtruo de las mugeres, y el fluxo de vientre, y tambien es bueno para deſecar las llagas, y ulceras, aplicandola en forma de emplastro; y es muy eſtimada en tiempo de peſte. Diceſe, que uſando mucho de eſta yerva, preſervera de enfermedades peligrosas.

¶ Matricaria, es yerva que quiere la tierra de la propia ſuer- te que la quiere la artemiſſa, abaxo pueſta; y ſon, como quien dice de la miſma virtud, ambas à dos ſeñaladas para el mal de madre; no menos eſtimada la matricaria en eſte particular. Sus flores, y aun ſus hojas, picadas, y pueſtas en los dientes, en la oreja de la parte donde duelen, les quitan el dolor, porque hacen deſtillar por la boca el humor.

*Matrica-
ria, ſus ſe-
cretos, y
virtudes,*

¶ Bien le quadra à la yerva, llamada artemiſſa, aſſi en el ſembrar, como en el plantar, el lugar ſeco.

*Artemiſſa,
ſus ſe-
cretos, y vir-
tudes.*

Tiene ſingular virtud contra todas las enfermedades de la madre; porque ſus hojas pueſtas dentro de un ſaquillo de lien- zo, ò en forma de emplastro caliente debaxo del ombligo, pro- voca el menſtruo, y dà remedio à la madre. Sus hojas picadas con azeſte de almendras dulces, y aplicadas en el eſtomago, le mitigan el dolor. Quando la muger tiene trabajos en el parto, ò no puede echar las parias, no ay coſa mejor que aplicarle debaxo de la vexiga, ò del ombligo, un emplastro hecho de eſta yerva co- cida con harina de cebada; mas cogviene quitarle luego, porque

atraeria la madre fuera , quanto mas las parias ; el zumo de ella mezclado con yemas de huevos cocidos , manteca de puerco , y simiente de cominos , todo junto puesto en forma de emplastro encima de la madre , quita todo el dolor à las mugeres despues de haver parido.

*Azara, sus
secretos , y
virtudes.*

¶ Pide la azara tierra seca, y lugar umbroso ; quiere antes ser plantada, que sembrada; su raiz seca, y hecha polvos, es muy buena para la calentura quartana , tomando de ellos el peso de un escudo con vino blanco.

*Verbasco,
sus secre-
tos , y vir-
tudes.*

¶ El verbasco es una yerva , que le quadra qualquier tierra pedreosa , y arenosa ; el zumo sacado de su raiz , estrujado en un vaso con media onza de vino aloque , ù de malvasia , tomandole al principio de la calentura quartana , la hace parar del todo.

*Culantro,
sus secre-
tos , y vir-
tudes.*

¶ Quando querais sembrar el culantro , tomareis la simiente mas añeja que hallareis , porque nace mejor , y vale mas ; quiere la tierra gorda , y humeda. El uso excessivo de el culantro , trae dolor de cabeza , y enturbia el celbro ; comido despues del pasto , ayuda à la digestion , y dissipa las ventosidades ; el culantro amasado con vinagre , y esparcido encima de la carne , la preserva de corrupcion ; su simiente provoca el menstuo à las mugeres ; y se dice , que tantos granos como tomaren de esta simiente , tantos dias durará la purgacion.

*Eneldo, sus
secretos , y
virtudes.*

¶ Vale mas el eneldo que sea plantado , que no sembrado ; y quiere la tierra templada , y se hace mas grande ; y quando se siembra no es necessario cubrirle de tierra , porque no es peligrosa de que se la coman las aves. Tiene el eneldo una virtud en provocar la orina , y ayuda mucho à la digestion ; debese sembrar en Marzo ; y muy espeso ; y si esta simiente es comida por la mañana en ayunas , es buena para aquellos que les huele la boca , y desean tener buen dia. Hace tambien venir leche con abundancia à las mugeres.

*Cominos,
sus secre-
tos , y vir-
tudes.*

¶ Si quereis tener buenos cominos , haveislos de sembrar en tierra gorda , y al ponerse el Sol ; y en el principio de Mayo se hacen mejores ; y quieren ser regados luego que fueren sembrados , y despues de nacidos muy à menudo ; su simiente tomada por la boca , resuelve las ventosidades , quita la tontez , y dificultad de orina. Para quitar la señal de algun golpe , ò la cicatriz sin llaga , es bueno aplicarle presto encima polvos de cominos sutiles , y bien calentados al fuego.

✂ Debeser sembrar el hinojo en la Primavera, y Otoño; pero el dulce no se quiere sembrar tan presto, porque viene mas dulce, y hace el grano mas grueso. Quiere el hinojo la tierra seca, y que le dê el Sol; y si quereis que se haga dulce, pondreis su simiente dentro de higos secos, sembrandola despues, ò pondreisla en la tierra con un poco de miel. Esta yerva, tanto las hojas, quanto la simiente, es excelente para clarificar la vitta, y se destila agua de hinojo para dicho efecto mezclada con miel. Su simiente es buena para reprimir las ventosidades que proceden despues de comer, aunque trae poco nutrimento al cuerpo; y es de dura digestion.

¶ La frecuencia de esta yerva trae abundancia de leche à las mugeres.

¶ Medianamente quiere el azafràn la tierra gorda, y en parte donde ayan sido plantadas cebollas: No ama mucho el agua, y teme los ratones, y los topes; y es mejor plantado de su misma cebolla, ò raiz, que de la simiente. Plántase en el Abril, ò Mayo con el Sol; y quando se cogen estas raices, ò cabezuelas para bolverlas à plantar, mirareis sean con tazon, haciendo de ellas unos montones, dexandolas al Sol por espacio de diez dias; despues las bolvereis à plantar, poniendolas medio pie distante una de otra, y tres dedos de hondo. Algunos ay que las plantan desde Agosto hasta medio Septiembre, y se dexan dos, ò tres años en la tierra, entrecabandolas todos los años en el mes de Abril, ò Mayo, que entonces las yervas se secan con el cabar, y se calcen dos pies por el contorno, sin tocar las raices, quedando ellas dos dedos de hondo. Despues quando sus flores estèn en sazón, que serà por el mes de Agosto, las cogereis en saliendo el Sol, y las guardareis en parte seca, y enjuta.

Conocerse ha el buen azafràn por el color, que en tocandole con los dedos luego los tiñe; y si tuviere el color un poco azedo, y no se rompe voluntariamente. El azafràn tomado en poca cantidad, es bueno para la digestion. Preserva de no emborracharse, y cura la mordedura de las serpientes.

¶ Tendreis muchos esparragos todo el año, si despues de haverlos cogido luego los cabais las raices, porque buelvan à salir de nuevo. Si tomàis cuernos de los carneros marinos, y de ellos hacedis polvos, y los echais en la tierra, naceràn muchos esparragos regandolos à menudo.

*Hinojo, sus
secretos, y
virtudes.*

*Azafràn;
sus secre-
tos, y vir-
tudes.*

*Esparra-
gos, sus se-
cretos, y
virtudes.*

Dicen otros, que si tomais cuernos de carneros enteros, agujerandolos en algunas partes, plantandolos despues, daràn muchos esparragos. Los esparragos son provocativos de orina. Las raices aplicadas à los dientes que duelen, les quita el dolor.

Su decoccion bebida, y continuandola à menudo, rompe, y resuelve la piedra.

Cañamo, sus secretos. ¶ Sembrareis el cañamo en tierra bien cabada, y estercolada, en el mes de Marzo, en Luna nueva, en lugar que no pueda hacerle daño el viento; y assi serà bien en tierras donde el viento dà mucho, que se siembre mas tarde; verdad es, que el que se siembra temprano, està mas en la tierra, y assi lleva mas obra, por tener mas pellejo; y lo cogereis en Agosto, en Luna vieja, ò quando viereis està en fazon, que muda el color.

Su simiente es buena para engordar las gallinas, y otras aves. Debese notar de la dicha simiente, que de ella misma sale, y nace el macho, y hembra.

Lino, sus secretos. ¶ El lino no se debe sembrar en todas partes, por lo que no dà ningun provecho à la tierra; y quiere que sea muy gorda, y medianamente humeda, y que sea muy movida, y hecha como polvo. Despues la Madre de Familias de la Casa de Campo tendrà cuidado quando vaya creciendo de que no se enlace, y embuelva una cama con otra, que de otra manera serìa contrahecho, y manco; y no solo se debe contentar de hacerlo una vez, sino muchas veces; tambien quando sea maduro, y con fazon, lo cogerà, y harà lo demàs que se debe hacer con el, hasta haver hecho el lienzo para su casa. De la simiente de linaza se hace un azeite, el qual, por mucho frio que haga, no se yela.



CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LA YERVA TAN MARAVILLOSA,
llamada Tabaco, ò Nicociana.

Grandes son los maravillosos secretos de esta yerva, ò plan- *Tabaco,*
ta, llamada Tabaco, que por ser venida no ha mucho *sus secre-*
tiempo à España, y Francia, se pone ella sola en un Capitu- *tos, y vir-*
lo. Esta planta fuè llamada primero en Francia Nicociana, to- *tudes.*
mando el nombre de aquel, que primeramente diò cognicion
de ella en Francia, y la traxo para el servicio de la Republi-
ca: Despues algunos la llamaron la yerva de la Reyna Ma-
dre, por haverse la traído primeramente à ella, y despues dada
à otros particulares. Otros la han llamado la yerva del Gran
Prior, porque este señor la sacò à luz, è hizo que vinièssè à
tanta estimacion, por sus diversos efectos; y assi fuè mejor
nombrarla Nicociana, que es el nombre de aquel, que prime-
ro la traxo à Francia (para con esto honrarle) por haver traído
una yerva tan singular por estas partes; de la qual enten-
dereis la historia entera, y verdadera. Mestre Joan Nicot, Con-
sejero de el Rey de Francia, Embaxador de su Magestad en
el Reyno de Portugal el año de 1558. 59. y 60. estando ya
en dicha Corte, fuè un dia à ver el huerto de el Rey, y à lo
que estuvo dentro, un Gentilhombre, Guardián, ò Custodio
del dicho huerto, le diò esta yerva florida, la qual dicho Em-
baxador la hizo llevar à su huerto, donde dicha yerva cre-
ciò, y multiplicò en grande manera. Fuè advertido un dia por
un Page suyo, que un criado, pariente de el dicho Page, havia
hecho prueba de ella picada, y de su licor havia puesto encima de
un cancro, el qual tenia en la nariz, con que hallò grandissimo *Para el*
remedio; y continuandolo por espacio de ocho dias, al cabo de *cancro.*
ellos quedò del todo curado. Poco tiempo despues, el Cocinero
de dicho Embaxador se cortò todo el dedo pulgar de la mano, y *Heridas,*
siendo socorrido con dicha yerva, fuè curado dentro de seis *y*
dias, y desde entonces esta yerva comensò à ser muy nombra- *sajos en la*
da por toda la Corte de Lisboa, y à voces la iban llamando la *carne.*
yerba de el Emperador. Algun tiempo despues llegó un hombre
viejo, padre de el Page de el Emperador, el qual tenia una llaga
vieja de dos años en la pierna, que le tenia muy affligido, y pi- *Llaga vie-*
diendole de esta yerva, se la aplicò de la manera que hemos dicho *ja.*
arri-

*Para cos-
tras de el
rostro.*

*Para los
lamparo-
nes.*

*Mal de
asma.*

*Calidades
de esta yer-
va.*

*Como se
siembra es-
ta yerva.*

arriba en la pierna , quedando al cabo de doce dias curado , y publicada la cura , fuè tenida en mejor estima , y muchos venian de lexos à buscarla. Entre otros que vinieron , fuè una muger , la qual tenia la vista , y toda la cara cubierta de una corteza como una mascara , à la qual el Embaxador la hizo dár de esta yerva , y la mostrò el modo de como se la debia aplicar ; la qual aplicada , al cabo de ocho dias fuè curada perfectamente , y se presentò delante del dicho Embaxador ; mostrandole como havia sanado con la dicha yerva. Despues vino un Capitàn con un hijo suyo , enfermo de lamparones , en casa del Embaxador , con intento de embiarle à Francia para ser tocado del Rey , y haciendo la prueba de dicha yerva , se conocieron dentro de pocos dias grandes señales de remedios ; y finalmente , sanò de dichos lamparones. Viendo el Embaxador los grandes efectos de dicha yerva , y haviendo oïdo que Madama de San Germàn tenia una ulcera en el pecho , la qual se le havia convertido en cancer , no haviendo hallado remedio alguno , la aplicò dicha yerva , y consiguió su curacion ; por lo qual la Condesa de Rufe haviendo buscado todos los famosos Medicos de aquel Reyno por sanar de una costra que tenia en los ojos , la qual nunca la havian podido curar , se determinò de comunicarlo al Rey Francisco , y à la Reyna Madre , y à otros muchos Señores de la Corte , por la experiencia que tenia de dicha yerva para la dicha enfermedad , y se logró su curacion por medio de ella , como èl lo tenia probado ; y principalmente diò Monsieur Guernaco , Governador de la Rochela , el qual hizo beber del agua de esta yerva , mezclada con agua de eufasia destilada , à un hombre para el mal de asma , y fuè curado.

¶ Esta yerva hace el tronco grueso , belloso , y viscoso ; la hoja muy larga , y ancha , belloso , y meloso , alta de cinco , ò seis palmos , en nueve meses hace hojas , y flores , y simiente en unas caxuelas ; se trasplanta , y se siembra , y quiere la tierra calida , gorda , con estiércol bien podrido , que estè convertido en tierra , y que estè junto algun muro , ò pared , porque estè guardada del Norte , y la dè el Sol ; quiere ser guardada de todos vientos , porque como sea ella muy alta , y tierna , la harian grande daño ; quiere el riego à menudo , en particular quando el tiempo es seco , y teme mucho el frio ; y para guardarla del frio , conviene en el Invierno hacerla algun cubierto , y al medio dia descubrirla , para que la dè el Sol de lleno.

Para sembrarla , conviene hacer un agujero de un dedo de hondo en la tierra , y meter una caxuela de su simiente , que tenga hasta

hasta quarenta, ò cincuenta granos, y cubrirla de tierra; son necesarios tantos juntos, porque si no se ponen sino quatro, ò seis granos, la tierra los ahogaria, y siendo tantos nacen mejor: Tambien se pueden sembrar como las lechugas, y otras yervas; si el tiempo va seco, conviene regarla. Quando sea nacida, que fuere encima la tierra, agujereareis la tierra por el contorno de ella, y regarla despues, y sutilmente sacareis las matas de una en una para trasplantarlas, y ponerlas cerca de reparo, y lugar, como està dicho, y esto sea quatro pies lexos una de otra, y sean regadas à menudo. El tiempo de sembrarlas debe ser en el principio de Abril.

Quanto à su virtud, ella sana, y cura caneros, todas maneras de plagas, y llagas viejas, heridas, fuego pastoril, fracturas, y rompeduras malignas, majando las hojas de esta yerva en un almirèz, estrujando el zumo, y aquello aplicado encima de las dichas enfermedades, guardandose de comer cosa salada, agria, pimienta, y el vino muy templado.

Modo de aplicar dicha yerva, y el regimiento.

Sus hojas secadas à la sombra, y no al Sol, viento, ni fuego, despues poniendo de ellas en un brasrillo de fuego, y tomando aquel sahumerio por la boca con un colador, teniendo la cabeza cubierta, hace destilar, y salir por la boca grande cantidad de agua viscosa, y flematica, dexando el cuerpo limpio por buen tiempo, y de esta manera con este sahumerio cura la hidropesia, principalmente si no està apoderada, y envejecida. Hacesse tambien un unguento con otras cosas muy esenciales para llevar lexos; mas ella sola, como se ha dicho, aplicada, es de mejor eficacia, y provecho. Tambien se puede preparar un unguento, que es muy importante remedio para encarnar, y consolidar todas, y qualesquier maneras de llagas. El modo de hacer dicho unguento, es el que se sigue.

Para hidropesia.

Encarnar, y consolidar todas maneras de llagas.

Tomareis una libra de hojas frescas de esta yerva tabaco, y picareislas muy bien, y pondreislas con cera nueva, resina, y azeyte, de cada uno tres onzas, y hareislo hervir todo junto, hasta que el zumo del tabaco estè consumido; despues le añadireis tres onzas de terbetina de abete, colando, y esprimiendolo todo junto con un paño; despues guardarlo para usar de ello quando fuere necesario. Ya se sabe el polvo de esta yerva quan usado es en España, y en todo el Mundo, y el provecho que hace para la salud del cuerpo, y destilacion de la cabeza.

Unguento.



CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LAS PLANTAS, Y YERVAS
de flores.

Rosales,
sus secre-
tos.

Vienen bien los rosales, si se plantan, y siembran en Febrero de planta con raíces, ò de ramo, cortado de largueza de dos pies, y plantada en tierra que sea poco humeda, y que esté dentro de tierra un pie; y al cabo de cinco años se han de cortar todos sus ramos para que de nuevo buelvan. Al trasplantarlos, se pondrán en lugar que estén arrimados en parte de paredes, ò que tengan otra cosa por arrimaderos, y los pondreis dos, ò tres pies lexos los unos de los otros, y que sea en tierra no gorda, ni barrosa, ni humeda, sino seca; y si fuere sembrada, viene tarde.

Didimo.

Para que
las rosas
dèn mas
olor de el
acostum-
brado.

Las rosas darian mas olor de lo acostumbrado, si junto de los rosales plantaredes ajos; porque las que no dàn mucho olor, es, por respeto de la frialdad, y con el calor de los ajos se les va aumentando. El rosal os dará rosas por el Enero, si regais el rosal al medio del Verano dos veces cada dia, à la mañana, y à la tarde. Tendreislas al tiempo de las manzanas, si lo ingeris de escudete encima de un manzano. Tendreis rosas tempranas: (*Quod proprium est magis mulierum.*) En el Invierno cabareis los rosales dos pies al contorno de honduras; y el riego sea con agua caliente por mañana, y tarde, para que se dèn mas priciña; y de otra manera las hareis que sean tempranas, plantando los rosales en unas macetas un poco grandes, tratandolas con el mismo cuidado, y solitud, que se ha dicho en las calabaceras, en el Capitulo de las frutas de las yervas.

Rosas to-
dos los me-
ses.

Tendreis rosas todos los meses del año, plantando rosales todos los meses, estercolando, y regandolos; advirtiendole, que en las regiones frias, y que corre mucho el Norte, no se puede hacer.

Hareis que las rosas coloradas sean blancas, si quando empiezan à abrir las sahumaís con azufre.

Rosas ama-
rillas.

Si quereis que los rosales hagan las rosas amarillas, plantareis una planta de retama cerca de un rosal, y hareis un agujero en el tronco de la retama con un barreno, metiendo despues por el agujero una varilla de el rosal, que entre un poco

con

con fuerza, y entrambas partes del agujero soldareis con barro bien amassado con estiercol de bucy, atandola de modo que el viento no le pueda hacer daño en moverle; despues quando el ingerto estuviere unido con la dicha retama, que será en dos años, ò ménos, cortareis la varilla de el rosál junto à la retama, porque el ingerto vive de la substancia de la retama; y tambien cortareis la retama à un dedo encima de el ingerto, y de esta manera os dará las rosas amarillas; y lo proprio hareis con los jazmines.

Hareis tambien las rosas verdes, amarillas, ò azules de color de Cielo, si cortais el rosál junto à las raíces porque eche de nuevo; y si las quereis verdes, ingerireis de cardenillo las raíces; si de amarillo, las ingerireis de eruves de nacar; y si azules, de añil, todo molido sutilmente; y advertid de no meterle oro pimente, ni otra cosa semejante, porque con la malicia, y ponzoña que tienen matarian la planta; despues echareis estiercol al contorno de el rosál, è irá tomando virtud de los colores, echando pimpollos nuevos; y no se debe regar sino con necesidad, y no mucha agua.

Tambien hareis rosas, y claveles en poco tiempo de diversas colores, tomando tierra gorda, quanta quisiereis, y la secareis muy bien al Sol, hasta que esté en polvo, y la pondreis en una maceta, y en ella plantareis algunas plantas de rosales blancos, ò de clavellinas blancas, porque hacer mudanza en las flores, se hace mejor en las blancas que en las coloradas. Haveis de advertir, que estas plantas no las haveis de regar de otra agua, sino con las siguientes.

Si quereis sean coloradas, tomareis brasil raspado, quanto necessario fuere, y lo pondreis con agua à hervir en el fuego, hasta que se consuma de las quatro partes la una de el agua, y en el primer hervor le echareis un pedacito de alumbre, como una nuez, para sacar, y despertar el color. Si verdes, tomareis granos de espinos de majuelos no maduros. Si de color de oro, tomareis de dicha simiente madura, haciendo la misma decoccion, como se ha dicho del brasil. Y si negros, tomareis agallas, vitriolo, ò caparrosa, cocido con agua, y con cada una de estas aguas hareis el color que quisiereis, regando dichas plantas dos veces al dia por la mañana, y por la tarde, teniendo cuidado de no dexarlas fuera al sereno, ni à la lluvia, porque no se mojen del rocío, ni de otra agua, mas de la que se ha dicho arriba. Haveis de entender, que

Vacreo.

Rosas verdes, y amarillas, ò azules.

Rosas, y claveles de diversas colores.

aun-

aunque hemos dicho arriba, que con estas aguas mudarèmos el color de las flores, no de el todo, ni de todas partes, porque el natural de la que es blanca, no puede dexar de una parte, ù de otra de ser blanca, y si colorada lo proprio. Si la planta de las flores que fuere blanca, ò colorada, la regareis de una parte con un color à la tarde, y à la mañana de otro color à la otra parte, yendo consecutivamente regandolas de todas las colores de la una en la una parte, y de la otra en la otra; mirando, y advirtiendò, que en donde se pone la agua verde, echeis siempre verde, y en donde colorada colorado, y assi de las demás, y de esta manera hareis flores de tres colores, con la suya propria.

*Conservar
las rosas, y
y flores.*

Conservareis las rosas, y flores, si las cogeis quando empiezan à florecer, antes que estèn abiertas, y luego endireis una caña verde, que no estè desarraygada de su lugar, y pondreis las rosas, y flores dentro de el vacío de un nudo à otro, y despues la bolvereis à juntar, atandola que no puedan respirar por ninguna parte, y se conservarán todo el año frescas.

De otra manera las tendreis frescas, y conservadas, si haceis un vaso de encina, y lo hinchis de rosas, y flores por abrir, y le tapais muy bien, que no pueda entrar agua, ni ayre, y lo poneis dentro del agua en un pozo, ù de algibe, ò en una corriente de agua, y quando ayais menester de ellas, las sacareis de el dicho vaso, poniendolas en una manzana, ò con vinagre al Sol, y de esta manera se abriràn.

De otra manera las conservareis frescas en un vaso con heces de azeyte, que el licor de èl suba encima de las flores. Acostrumbran otros tomar cebada verde, ò por mejor decir, alcacèl con las raíces antes de espigar, y ponerlo dentro de un vaso grande, ò tinaja, que no estè vidriada, y poner dentro las rosas, y flores antes que se abran, y tapandolo bien, que estè bien cerrado, se conservarán mucho tiempo.

Otros ponen el mismo alcacèl en un sobrado, y ponen las rosas, y flores encima de èl, cubriendolas de la misma verdura, poniendo un suelo de alcacèl, y otro de rosas, ò flores. Ay tambien algunos que las conservan todo el año, tomando vino, y sal, quanto es necessario en una olla, hinchandola despues de rosas, y flores que estèn por abrir, y taparla muy bien, y quando os querais servir de ellas, las sacareis de el vaso, y las pondreis delante del fuego, y se abriràn, y seràn muy hermosas, suaves, y olorosas, como

si las facàran entonces del rosal. Si ingeris el rosal en un tronco de encina, ò en el tronco de el arbol, de que se hace la liga para cazar aves, que en Catalàn se llama grevol, os darà las rosas verdes; es verdad que no tendrà olor.

Las virtudes de las rosas sòn infinitissimas, y notorias à qualquiera; solo quiero advertir, que quando hagan agua de ellas, si quieren tenga mas virtud, olor, y sabor, que la destilen con alquitara, ò alambique de vidrio, y que no sea de plomo.

¶ Hareis los claveles azules de color de Cielo en el huerto, ò en macetas en casa, plantando chicorias, ò endivias junto à los claveles blancos; y quando dicha chicoria fuere gruesa como el dedo, la cortareis cerca de la raiz, abriendola por medio, y dentro le metereis un pimpollo de el clavel, que estè al lado, sin cortarle; despues atareis la chicoria muy bien con cabelllos, juntandola muy bien, la cubrireis con tierra, y estiercol bien podrido, que no saque mas del cabo del pimpollo; despues quando estè bien unido con la chicoria, lo cortareis de la clavellina, y tomarà la virtud de la misma chicoria, y os darà los claveles azules.

Claveles azules, y amarillos.

Si quereis ingerir, cortando el pimpollo de la clavellina, majareis el cabo que havrà de entrar dentro de la chicoria, y hareis lo demàs como està dicho; pero este modo no es tan seguro como el sobredicho. Si quereis claveles amarillos, ingeridlos con la retama, ò con violetas amarillas; y si morados, haced el ingerto con alguna planta que haga las flores moradas. Y si descais tener claveles en el Invierno, plantareis las clavellinas en los primeros dias del mes de Octubre con raices, ò sean domesticas, ò silvestres; y tambien de violetas con estiercol de cavallo, y de yegua, todo junto, y os daràn flores olorosas, guardandolas del frio, porque muchas flores se mueren quando estàn preñadas por negligencia.

¶ Flores amarillas que hace la betonica, hareis que las haga de diversos colores en un mismo ramo, como lo dice Missaldo haver visto por sus propios ojos en una planta viva haver muchas flores de varios colores, lo qual se acostumbra hacer con el trabajo de el Labrador, y con la virtud del Sol; lo que han alcanzado muchos, haciendolo de esta manera. Tomareis de muchas maneras de labores, ò simientes de flores de betonicas, y las pondreis dentro de unas pelotillas, que hareis de estiercol de cabras, ò de ovejas, paltandole, y pondreis de todas las dichas simientes de varios colores dentro de dichas pelotas, ò las embol-

Betonica. Un ramo, en que aya varios colores de flores.

veréis

vereis muy bien dentro de un paño de lino viejo , y lo pondreis en la tierra , cubriendoles de tierra , y estiercol , y lo regareis de tiempo en tiempo , y de esta manera darà ramos con flores de difentes colores.

Muchas maneras de flores en una planta.

Misfaldo.

¶ Tambien las violetas os daràn en una planta flores de diversas colores , tomando de las simientes de cada genero de ellas , como de el encarnado , morado , amarillo , blanco , y de las demàs colores , todas juntas , hareis de ellas con el estiercol de cabra pelotillas , haciendo lo proprio , como se ha dicho arriba , y està experimentado por el dicho Misfaldo : Y las dichas violetas quieren ser plantadas comunmente en tierra gorda , y bien trabajada , en el mes de Marzo , y sembrar en el Otoño , y en el Verano ; y no se deben plantar , ni sembrar todos los años en un mismo lugar , porque allí darian las flores descoloridas , y con poco olor ; y se quieren coger por la mañana antes que salga el Sol , si quereis que tengan toda aquella virtud , y olor que es necesario.

Celosias , ò flores de amor , sus secretos , y virtudes.

¶ Celosias , ò flores de amor , las criareis , mas para el color , que para el olor , porque no le tienen ; y quieren hacerse en el huerto en lugar seco , y arenoso. Estas flores bebidas con caldo , restrinèn el cuerpo , y el menlruo à las mugeres , y la purgacion blanca , y el fluxo de sangre , mayormente que sea de alguna vena rompida en los lomos , ò en alguna parte de los pechos.

Estas proprias flores mezcladas con agua , la buelven en menos de una hora de color de vino , con la qual agua podreis engañar los enfermos de calentura , que no se pueden abstenen de beber vino.

Violetas boscanas , sus secretos , y virtudes.

¶ Las violetas boscanas se plantan en la Primavera ; y si fueren bien cultivadas , y regadas à menudo , daràn flores hasta el Otoño , è Invierno. Sus hojas secas hechas en polvos , y tomadas por la boca la cantidad media cucharada , bebidas con el vino tinto , tiene grande virtud de reprimir la tripa que sale fuera , y para purgar las heridas , aplicadas por de fuera.

Lirio , ò azucena , sus secretos.

¶ El lirio , ò azucena , debe ser plantado en el mes de Octubre , y Noviembre , toda la cabeza , y raiz entera , si quereis que el primer año haga flores. Si quereis plantar muchos , tomareis una cabeza de ello , y la ireis quitando todas las hojas , y las plantareis cada una à parte , poniendolas punta arriba , y todos haran su mata ; verdad es , que en dos años no daràn flores , hasta el tercero , ò quarto año.

¶ Si quereis que la azucena blanca sea de color purpureo , tomareis diez , ò doce cabezas juntas , y las colgareis al humo , y se les moriràn las raíces que tienen , y despues las tomareis quando sea tiempo de plantarlas , y las pondreis con heces de vino tinto , hasta que tengan color de grana , ò que parezcan tintas ; despues las plantareis de una en una , y en ellas pondreis heces de vino tinto , y allí los lirios que de ellas saldràn seràn colorados del color de la grana.

Azucenas blancas, que sean coloradas.

¶ Conservareis las flores de el lirio todo el año frescas , tomando las flores de los lirios con sus hojas , que las flores no estèn abiertas , y las pondreis en un vaso de tierra que no estè vidriado , y lo tapareis muy bien , que agua , ni viento no puedan entrar dentro del dicho vaso ; y quando querais usar de ellas , las sacareis del vaso , y las pondreis al Sol , y con el calor se abriràn ; y de las otras maneras las conservareis , como tengo dicho de las rosas.

Conservar lirios todo el año.

Si quereis tener lirios mucho tiempo , haced de esta manera : Quando los plantareis , pondreis las unas cabezas dentro de tierra , ondas quatro dedos , otras ocho , y las otras doce dedos , y de esta manera tendreis lirios mucho tiempo , porque las unas floreceràn primero , las otras despues , y despues las ultimas , que estàn plantadas mas hondas.

El emplastro hecho de la cebolla de el lirio con manteca de puerco , y azeite de manzanilla , hace venir à sazón los carbunclos.

Virtudes del lirio.

El unguento hecho de la dicha cebolla con azeite de almendras amargas , tiene virtud para adelgazar , y pulir el rostro.

El agua destilada por alambique de las flores de lirio , quita la escama de la cara , y hace en la carne un blancor increíble.

La cebolla del lirio hervida , ò cocida con la ceniza caliente , y amassada con azeite comun , es singular remedio contra toda manera de quemadura , ò sea de fuego , ò de agua.

La cebolla de el lirio cocida con ajo , y amassada con heces de vino tinto , hace poner color à las mugeres que estàn palidas , y amarillas del rostro despues del parto , si con esta mixtura se

friegan el rostro quando se vayan à acostar , y despues

à la mañana se la laban con agua

de cebada.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA RECOGIDA, Y CONSERVACION
*de las yervas de comer, y medicinales, y de sus raíces,
 flores, y simientes, y de sus confituras,
 y conservas.*

Recogida de las yervas, flores, raíces, y de sus confituras, y sus frutas. **R**azon será (pues se ha tratado, y enseñado el modo de sembrar, y plantar las yervas de comer, olorosas, y medicinales, y de las flores) se trate, y enseñe el como se han de recoger, y conservar dichas yervas, raíces, flores, y simientes, y de sus confituras, y conservas. Las raíces de la mayor parte de las yervas se cogen quando las hojas son caídas; y así mismo se cogen las flores quando son enteramente abiertas, como las de la buglosa, borrajas, berbena, y las flores de todos meses: Empero las rosas de los rosales, y las flores de alcaparras, debe ser su cogida para conservarlas quando aun estén cerradas.

Debense coger las frutas, hojas, y yervas enteras, quando las frutas estén en perfeccion, como melones, pepinos, y calabazas, quando empiezan à tomar el color amarillo, y estén sazonzadas: Empero si las quieren para simiente para sembrar, conviene dexarlas en la tierra, hasta que estén bonísimamente maduras, y despues ponerlas en reserva hasta que se hayan de sembrar; y conviene cogerlas en tiempo claro, y en Luna vieja. La simiente de las yervas se coge quando las yervas están marchitas, y secas.

Conviene observar generalmente, que todas maneras de coger, tanto las yervas, flores, y raíces, quanto las frutas, y simientes, se ha de hacer en tiempo bueno, sereno, y en Luna vieja. Las yervas que querais conservar, deben ser primeramente bien limpias, despues secas à la sombra de el Sol; esto es, en lugar que el Sol entre, pero que no las toque, sino solo la reberveracion de él, y despues puestas en talegones de cuero, y no de lino, ò en algun vaso de madera, porque sus virtudes no se exhale, como se vé que se hace de las yervas finas, que se conservan para el Invierno; y así me parece, que los Boticarios que cuelgan en las Boticas, y graneros las yervas medicinales, no lo aciertan, porque no tan solamente sus virtudes se

se exhalan, pero aun se cargan de polvos, y telas de arañas, y de suciedades de las moscas, y de otras semejantes.

Las flores no se deben sacar al Sol, ni à la sombra de el Sol que viene de Medio dia, sino en lugar eminente, porque à causa de su terneza, y blandura, sus virtudes facilmente se evaporan con el ardor de el Sol, y calor de el ayre, excepto las rosas, que para ser conservadas largo tiempo, requieren estàr secas en lugar alto, puestas al Sol de la parte de Medio Dia, donde los rayos de el Sol puedan penetrar; mas que no toque el Sol las rosas: Lo mejor, y mas apropiado de secar las flores es, en algun lugar templado, y que se meneen à menudo para que no se gasten, teniendo siempre advertencia, en que no pierdan su natural color, y olor; despues que fueren secas, conviene conservarlas en un vaso de barro.

Las simientes de las yervas se deben conservar en talegos, ò en arcas pequenas bien cerradas. Las simientes de cebollas, y puerros, como de pimientas, y dormideras, se conservan dentro de sus proprias bolsas, ò cascaras. Para conservar las raices, conviene observar dos modos, y maneras, porque, ò se quieren conservar frescas, y verdes, ò secas, como son, nabos largos, y redondos, y otras semejantes. Para conservarlas frescas, conviene tenerlas en un vaso de barro grande, puesto en la bodega, ò ponerlas en el huerto debaxo de tierra, como se ve que se hace de los nabos para comer en el Invierno.

Para conservar las raices secas despues de ser cogidas, conviene labarlas diligentemente con agua clara, y quitarlas los pequeños pellejos, despues secarlas à la sombra de el Sol quando sale; y si fueren buenas, y tiernas, como las raices de hinojos, endivia, peregil, y de esparragos, y otras semejantes, con el Sol de Medio Dia; y si ellas fuesen gordas, macizas, y gruesas, como las raices de el lirio, genciana, pamporcino, lirios de agua, y otras semejantes, despues que fueren secas, y assi preparadas, conviene colgarlas en algun lugar alto, à la parte de el Sol de Medio Dia, ò de el Septentrion, en el qual, ni el polvo, arañas, ni los rayos de el Sol puedan hacer daño: Con todo, el consejo del Principe de la Medicina Hypocrates, es, que las yervas, flores, y las raices, assi frescas, como secas, no sean puestas de ninguna fuerte al viento para ser conservadas, antes mas presto encerradas en vasos, ò en otros receptaculos semejantes, por-
que

que no pierdan su virtud , como facilmente la perderian siendo puestas al viento.

*Confitar
yervas, raí-
ces, y flo-
res.*

¶ El modo , y manera de conservar , y confitar las yervas , tanto las de comer , y medicinales , quanto las olorosas. La raíz de la yerva ala se confita de esta manera : Quando estè bien sazónada , y madura que sea , la cogereis en el mes de Octubre , y la quitareis toda la tierra que tendrà en ella , fregandola con un paño de lino gressero , y despues la rasareis con un cuchillo que corte bien , y segun la raíz fuere de gruesa , la cortareis en dos , ò tres partes , del largor de un dedo , y la hareis hervir con vinagre en un vaso de cobre , de manera que los pedazos no se puedan quemar ; despues los hareis secar al Sol por espacio de tres dias , y secos , se pondrán dentro de una olla nueva , que sea vidriada , con vino dulce , de manera que estèn en remojo , y encima pondreis mucha cantidad de oregano bien apretado , y despues tapareis el vaso con una piedra.

De otra manera conviene. Despues de limpias , y cortadas à pedazos (como està dicho) las pondreis en remojo con agua encima de la ceniza caliente , y despues las hareis cocer dos , ò tres veces con otra tanta miel , ò azucar. De la dicha raíz de ala se puede hacer conserva de esta manera. Limpiada la raíz diligentemente , como està dicho , y cortada à pedazos pequeños , la hareis que estè en infusion con agua encima de la ceniza calida , y despues la hareis hervir hasta que estè bien cocida ; despues picada , la passareis por un paño de estameña , ò picote , y finalmente , la hareis cocer tres veces con otra tanta miel , ò azucar. De esta manera hareis conserva de otras muchas raíces , como de genciana , peonia , lirio azul , colutea , que en Castilla se llama espanta lobos , y de zanahorias , nabos , rabanos , y otras semejantes ; las quales seràn mas lindas , añadiendo en ellas una poca de canela. Aqui en este lugar se entiende por confitura , quando la raíz , ò la cosa que fue confitada , queda entera la confitura , y quando no queda entera , sino que fue passada , se entiende por conserva.

*Qué cosa es
confitar , y
qué cosa
conserva.*

¶ La verdolaga se confita como se sigue : Cogereis , antes que haga la simiente , los pimpollos con las hojas juntas , y quitareis las raíces , y labadas diligentemente , que no haya tierra , las pondreis à secar un poco , hasta que empiezen à marchitarse , despues las acomodareis dentro de un vaso de barro , que estè suficientemente cubierto , y de hora en hora ireis poniendo sal , y quando fuere lleno , pondreis encima vinagre suficien-

tientemente, ò una parte de agràz, y dos partes de vinagre; y quando querais usar de ello para comer, las lavareis con agua tibia, ò vino, y despues hareis ensalada con azeyte; y desta misma manera confitarcis los hinojos, y tambien los marinos, esparagos, la yerva cuerno de ciervo, alcaparras, y otras yervas semejantes.

¶ La lechuga se confita como se sigue. Tomareis la lechuga, y la quitareis todas las hojas del tronco, y las hojas tiernas salareis dentro de un vaso, y de esta fuerte las dexareis por espacio de dia, y noche, hasta que se buelva salmuera, y despues las lavareis con dicha salmuera, y espulsadas que sean, se pondran estendidas en cribos, hasta estar bien secas; despues les pondreis encima anis seco, hinojo, y un poco de ruda, y de puerros, cortados à pedacitos menudos, y despues se deben poner en una olla nueva dichas hojas, assi secas, y pondreis en ella la salsa, que havreis hecho, de dos partes de vinagre, y una de salmuera; despues pondreis en ello mucho hinojo seco encima, y que esté bien cubierto de el dicho vinagre, y salmuera, que no quede nunca enjuto, y assi ireis à menudo continuando, para que esté siempre lleno del dicho vinagre, y salmuera. De este modo, y manera confitareis tambien la endivia, los pimpollos de el tomillo saltero, agedrea, oregano, y otras semejantes. Esta manera de composicion se quiere hacer al principio de el Verano. La composicion de las yervas, que se hacen con sal, y vinagre, son principalmente dellinadas para la ensalada, y aquellas que se hacen con azucar, y miel, sirven para el uso de medicina, las quales son las siguientes: De hojas, y flores de las yervas, se hace muy rara confitura; y assi, quien quisiere confitar de las hojas, y flores de las yervas, puede usar lo siguiente. Tomareis hojas, y flores de las yervas, que quereis, y limpiadas diligentemente, despues enteras las pondreis en el vaso en que las quereis confitar, poniendo encima azucar polvorizado, competentemente; despues pondreis el vaso al Sol, ò hareis derretir, ò clarificar el azucar con fuego manso, hasta tanto que se vea, que tome una consistencia de jarave, y despues lo pondreis en un vaso. De otra manera, despues que havreis limpiado con diligencia las hojas, y flores de las yervas, las pondreis en vaso de vidrio, ò de barro, y despues las pondreis encima azucar, cocido à consistencia de jarave, que sea clarificado.

Confitar lechugas, y otras yervas.

De esta misma manera se pueden confitar las rosas, hojas de yerva buena, escolo pendra, azederas, torongil, buglosa, y otras semejantes, y flores de todos meses, de endivia, de violetas, de retama, de salvia, y otras semejantes, y estas confituras son mas lindas, que las conservas, porque las hojas, y flores retienen mejor su olor natural, lo que no hacen las conservas, porque las conservas se paskan con el azucar, y les quita, y disminuye mucho del olor natural de las hojas, y flores.

Quanto al hacer conserva de hojas, y flores de yervas, conviene tener el modo que se sigue. Tomareis la parte mas tierna de las flores, ò hojas, sacando de entre ellas las mas duras, como es el blanco de la rosa, sacandole el capullo, y de la yerba buena, culantrillo, y otras semejantes, limpiandolas diligentemente; picadlas en un almirez de marmol, hasta tanto que se vea reducido en forma de pasta, añadiendo dos, ò tres veces mas azucar, ò miel; y si acaso estas hojas, assi picadas, tuviessen algun poco de humedad, como las violetas, y flores de buglosa, añadireis mas cantidad de azucar polvorizado, y lo pondreis en un vaso de vidrio, y puesto al Sol, por espacio de un mes, por lo que su superflua humedad se consume con el calor de el Sol, meneandola todos los dias; y si os parece, poned el vaso encima de la ceniza caliente, por darle algun poco de decoccion; pero lo mejor es, dexarlo componer en el Sol.

De esta misma manera se pueden confitar las flores de el romero, de todos meses, de betonica, peonia, mejorana, torongil, escabiosa, de sauco, yerva buena, palomilla, pempincla, endivia, salvia, retama, malva, malvarisco, y otras semejantes.

Virtudes.

¶ Los pimpollos de el tomillo salsero, de el hyssopo, de el axenjo, de el qual se ha tratado arriba, la conserva es muy buena para los hidropicos, y la de las flores de la retama, para la atraccion de los riñones, y bazo; y por lo que las conservas de rosas, y de violetas están mas en uso, se tratará particularmente de ellas.

Conserva de rosas.

¶ Conviene para hacer conserva de rosas, tomar hojas de rosas coloradas, que no sean de el todo abiertas, y limpias, y picadas de fresco, que no estén secas, en un almirez de piedra, despues pondreis tres veces tanto azucar, y puesto todo junto en un vaso de vidrio, cubierto con un pergamino, lo pondreis al Sol, por espacio de tres meses, meneandolo todos los dias. Si quereis hacer conserva de rosas secas, hareis hervir media libra

bra de agua rosada , con una libra de azucar , y quando viereis que toda la agua fuere consumida , pondreis en el azucar una onza de rosas secas , polvorizadas , y lo hareis cocer todo competentemente , despues con una espatula de madera , pondreis en pedazos la conserva.

De otra manera hareis tres infusiones de rosas con agua rosada , y à la tercera la hareis poner al hondo , como à parte mas terrea , y tomareis la parte de encima , y en aquella hareis hervir el azucar fino , y despues de esso pondreis media onza de rosas polvorizadas ; despues hareis lo demàs , como està dicho.

¶ Para hacer conserva de violetas , conviene tomar ho- *Conserva*
jas frescas de las flores de violetas , y sacar los capullos , despues *de violetas.*
las pondreis à secar un poco à la sombra , para quitarlas la superflua humedad , y despues picarlas en un mortero de piedra , con dos veces tanto azucar , puesto en un vaso de vidrio al Sol , por espacio de tres meses , y en dicho tiempo lo menicareis à menudo , como està dicho de la conserva de rosas.

Si quereis hacer conserva de violetas secas , hareis una , ù dos infusiones de violetas , en las quales hareis hervir azucar fino , y despues añadiréis media onza de violetas picadas , por cada libra de azucar ; despues lo hareis cocer competentemente todo ; y despues con la espatula de madera pondreis dicha conserva en tablas.

¶ Para hacer salsa de mostaza , conviene limpiar la si- *Salsa de*
miente de la mostaza , y picada que està , la lavareis con agua *mostaza,*
fria , dexandola toda una noche con dicha agua ; y despues de lavada , y exprimida de la agua con las manos , la pondreis en un mortero , y la picareis con vinagre fortissimo , despues la colareis , y passareis , y la destempleareis con vino dulce , ò lo mejor con mosto , en el tiempo de las vendimias ; y esto del mosto se conserva todo el año , puesta en vasos de tierra en vidriados.

¶ Otro modo de salsa de mostaza , que se puede llevar de camino , muy curiosa : Tomareis dos onzas de grano *Mostaza*
de mostaza , media onza de canela fina , y picado todo muy *muy de re-*
bien ; despues con suficiente vinagre fuerte , y miel , lo destem- *pende.*
plareis , que sea como pasta espeso , y de dicha pasta ha- *Misfaldo.*
reis pelotillas , y las hareis secar al Sol , ò en el horno , y las pondreis en reserva ; y quando querais usar de ellas , to-

mareis una pelotilla, ò mas de estas, y las destemplareis en un plato, ò escudilla con vino, ò con vinagre, ò otro licor, y tendreis salsa de mostaza de repente, y en qualquier parte que yais, llevando de dichas pelotillas, la qual es en la boca muy delectable, y muy util para el estomago.





LIBRO SEGUNDO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo , y Pastoríl.

EE EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS DE los arboles, y frutas; modos de ingerir, plantar, y esmochar los arboles, cazar, y matar los animalejos, que dañan las yervas, y arboles de el huerto; labrar, estiercolar, y sembrar las tierras de los trigos, y legumbres; y de los prados, y yervas para los animales; moler los trigos, y conservarlos en grano, y en harina; amassar, y cocer el pan, y de su sustento, con otras muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTAS; que se deben poner, y plantar en los huertos.

PONENSE en el huerto los naranjos, cidros, limas, limones, y todos los demás de estas especies de hojas, *Secretos de* por ser todos de una misma naturaleza, y calidad, y *los naran-* por ser arboles muy graciosos, por su verdor de hojas, *jos, cidros,* olor de flores, vilita, y provecho del fruto, y en todo *limones,* muy agradables, y provechosos, de tal manera, que no se puede *etc.* llamar perfecto el huerto, ò jardín donde no hay algunos arboles de estos, mayormente donde los climas de las tierras calientes, y templadas lo requieren.

Los naranjos sufren algun tanto mas las tierras frias, que no los cidros, limas, limones, y otros semejantes, aunque en sus maneras son diferentes, en la labor son muy parecidos. Todos quieren ayre caliente, ò templado; y si se han de poner en lugares que declinan à frios, sea en lugares que estén abrigados, y reparados del frio.

frio, mayormente del Cierzo, y de los demás ayres, que acostumbra helar; y siempre que pudieren, sea àcia el Sol, y se hacen mejores en lugares cercanos à la Marina, y en partes calidas, y humedas, y son arboles que quieren el gobierno al contrario de los otros, por lo que aman mucho el viento de Medio-dia, y con aquello se recrean: haceles muy grande daño el viento del Norte.

¶ Para plantar, y criar estos arboles en vuestro huerto, ò jardin, los pondreis à cara de Medio-dia, y arrimados cerca de alguna pared, ò de otro reparo de la parte Septentrional. Los grandes señores, en partes frias los plantan en unas caxas llenas de tierra, y estiercol, bien guarnecidas de yerro, con sus manillas, para ponerlos dentro en el Invierno, y sacarlos fuera quando hace buen dia, manualmente, y de repente tienen adornado el jardin de naranjos; y en dichas caxas, ò cubas, hay un agujero abaxo, para que se evaque el agua superflua del riego. Todos estos arboles, que hemos dicho se hacen, y salen de las pepitas de sus frutas, y tambien de ramo, y mejor de barbado, y en tierra bien estercolada, y quieren mucho el riego; y el sembrar, y plantar debe ser en el principio de Abril, poco mas, ò menos, segun la temperatura de la tierra. En la tierra que se plantan, y siembran, es bueno, por el frio, mezclarla ceniza, hecha de su misma madera, ò mejor de calabaceras, y los granos, ò pepitas pondreis cerca de medio pie de hondo, y que sean tres juntos, el uno punta arriba, y los dos punta abaxo, y se deben regar à menudo con agua tibia, ò con leche de baca, porque salen mejor, y mas presto; pero antes de sembrarlos, conviene poner dichas pepitas en infusion con leche de baca, tibia. Si quereis que el naranjo haga su fruta dulce, le hareis debaxo del tronco una incision con un barreno por arriba, y que no llegue hasta medio tronco, porque por dicha incision pueda sacar el humor que tiene malo, y esso se hará en Febrero, y quando dicho arbol tenga fruto, le cerrareis el dicho agujero con barro, ò le dareis un corte en el tronco, que haga una concavidad en abaxo de un pie, el qual llenareis de miel, y la cerrareis con mixtura de terbentina, para guardarla de la lluvia, y del ardor del Sol, y le regareis las raices con orines; y finalmente le cortareis los pimpollos, que hará à la parte de la incision. Ingierense con ellos mismos de sus calidades, unos con otros, y con el granado, manzano, peral, y moral, en el tronco, cerca de las raices, de pua en el mes de Febrero, y de escudo en el mes de Mayo, Junio, Agosto, y Septiembre. En contorno de ellos no quieren yervas ningunas, sino solo calabazas, y pepinos, con quien tienen grande amistad, porque los defienden de el frio;

*Naranjas
dulces.*

frio; y particularmente su ceniza, esparcida al contorno de sus raíces, los hace mas bellos, y fertiles; y assi conviene, quando cargan con mucha fruta, quitarles buena parte de ella, porque la que quedare se haga mas gruesa, y sea mejor. Si la fruta de dichos arboles fuere puesta dentro de algunos vasos en el mismo arbol, ò sea de vidrio, ò de barro, como irá creciendo tomará la forma, y hechura del concabo de el vaso, haciendole un agujero, para que pueda respirar; y si las pones quando son pequeñas dentro unos moldes, en que están esculpidas algunas figuras, ò armas de algun sello, que la gravadura sea grossera, irá creciendo, tomando la figura, que en el molde fuere esculpida; advirtiendole, que el concabo del molde sea de la grandeza, que la fruta acostumbra à crecer, ò un poco menos.

*Naranjos, y otras frutas, serán esculpidas de las figuras, y sello, que que-
reis.*

¶ Si el naranjo fuere ingerido encima del arbol, llamado grebol, que es el arbol, que de la corteza del se hace la liga para cazar los paxaros, no se morirá por frio, ni heladas, y assi se ha de hacer en las tierras frias, por su gentileza, y verdor; verdad es, que la fruta no será tan buena como de los otros; y si lo ingeris encima del moral, hará la fruta roja, y dulce. Conservareis la fruta de los naranjos, limas, limones, y otras semejantes, cogiendolas de noche, juntamente con sus capullos, y hojas, y puestas en un monton de cebada, ò de mijo, ò cubriendolas cada una de por sí de hiello amassado; empero no quieren ser puestas cercanas del pan caliente, que les hace daño, y les hace corromper.

¶ Sus hojas puestas entre la ropa, le dan buen olor, y la defienden de la polilla. La cascara, ò corteza de las naranjas, y el zumo, y sus pepitas, es cosa suprema contra toda fuerte de veneno, y peligro de peste, y los limones por lo mismo; y por esso se puede cocer una naranja, y un limon todo entero con agua rosada, y azucar, hasta tanto, que esté consumido en zumo, y despues usar cada mañana desta decoccion, una, ò dos cucharadas, en tiempo de peste. El zumo de los limones mata los piojos, sarna, y ladillas, limpia las manchas de los paños de lienzo. Llegando la limona al fuego, aquel zumo mas sutil, que saliere, limpia las manchas del rostro, y quita los arreboles, y otras cosas semejantes. El zumo destilado por alambique, à mas de que es excelentissimo para limpiar el rostro à las mugeres, quita las manchas blancas, y otros impedimentos de la vista. Este zumo tiene tal virtud, que colandose dos, ò tres veces, y limpiando las perlas enteras, y poniendolas en infusion con dicho zumo, y puestas al Sol, por espacio de cinco, ò seis dias, se molificaràn tanto, que las podreis pastar, y formarlas como quereis.

Sus virtudes.

Este

¶ Este zumo es tan fuerte, que si le poneis dentro alguna cosa de oro, en una hora hallareis, que ha disminuido mucho de su peso, y lo mismo harà poniendole dentro la limona. Su zumo, y su decoccion tiene virtud singular para orinar, y romper las pedrezuelas, y retener la escolacion de los riñones.

*Secretos
del arrayán.*

¶ El arrayán se debe plantar en el huerto, y en lugar vistoso, porque es arbol muy apacible, y de grande recreo. Plantase de sus mismos troncos, así con raíz, como sin ella, y tambien de barbados, en tierra arenosa, y de polvo; puedese sembrar como el laurél, pero viene tarde. Para hacer que crezca mucho, lo limpiareis, y cabareis por el contorno à menudo, y producirà mucha simiente, y gruesa. Tambien harà lo propio si lo plantais junto de los rosales. Quiere ser regado muy à menudo con orina de hombre, y de animales, de lo qual se alegra mucho, como se viò en un mirto, el qual estava plantado en un lugar, en donde meaban muchos, y fue conocido haverse hecho muy grande, sin otro beneficio. Su simiente puesta en un vaso, que no esté vidriado, tapandole muy bien, que no respire por ninguna parte, se conserva verde mucho tiempo. Otros dicen, que es mejor ponerla dentro con la hoja, y parte del ramo. El arrayán teme el frio, y quiere estar puesto junto al agua, y en lugar maritimo, y regandole à menudo con agua caliente, produce el fruto sin hueflo. Hase de coger el dicho fruto en dia claro, y sereno, despues de pasado el rocío. Puedense ingerir entrambas especies, el blanco encima del negro, y al contrario, y encima del nispero, y del granado, y se ingiere el mismo sobre si mismo, y hace el fruto mas grueso, quanto mas lo haràn, y asimismo de las demás frutas.

*Secretos,
y virtudes
de la palma.*

¶ Las palmas se deben poner en el huerto, por su belleza, y agradable vista, en un lado del huerto, en donde le pueda dar el viento calido, y no quieren estar en clima, y territorios frios, y quieren la tierra delgada, y amorosa. Plantanse de plantas pequeñas, con raíces en el mes de Abril, y Mayo, circuyendole de tierra gorda. Siembranse de huesos de los datiles frescos, poniendolos dos pies debaxo de la tierra, con ceniza, y estiercol de cabron, todo mezclado, y la punta por arriba, y regarlo cada dia con agua caliente, y salada, para que crezca bien, y se haga alta; recrease mucho con que sus raíces sean regadas con la hez de el vino añejo. Si quereis hacer una palma, que presto se haga gruesa, y alta, tomad tres huesos de datiles, y embolvedlos todos juntos en un pedacito de lienzo, y plantadlos todos juntos, como están, teniendo cuenta, que las puntas vayan para arriba, y en lo demás hareis como se ha
di.

dicho arriba, y de este modo haràn todos una planta muy hermosa, y perfecta. Si quereis que la palma hembra tenga muchos datiles, plantareisla cerca de palma macho, porque essa vecindad es causa que la virtud de los machos passe à las hembras por la comunicacion del viento, de donde le viene à aquella ser fertil. Si no tuvieren comodidad de tener machos junto à las hembras, tocad, y menead con las manos muy à menudo los machos, y despues haced lo proprio con la hembra, ò coger las flores, y las escamas que estèn à la cima entre las hojas, y echadle, esparciendola encima de la hembra, con esto llevarà fruto. Los datiles son dañosos à la salud, concrian dolores de cabeza, y pueustos en gargarismos, curan los caneros que se hacen en la boca.

¶ Merece el laurèl ser plantado en algun lado del huerto, por su verdor, y belleza que tiene todo el año, como hace el mirto, y tambien por sus virtudes; no quiere lugar aspero, y ama la orilla de el mar, y tierra delicada, y el ayre calido, y templado; plantase en la Primavera, y Otoño de la misma planta; en Marzo tambien, quando la virtud llega à la corteza. Puedese sembrar en Marzo, en tierra bien estercolada, poniendo quatro azeytunas del en un oyo ondo de un pie, y al cabo del año se puede trasplantar. Teme el laurèl mucho el frio, y por el tanto conviene sembrarle en lugar calido, y en tierra firme, donde le dê el Sol; porque despues aunque nieve, y yele, se conservan sus raices, que aunque se muere, buelven à brotar en la Primavera: La razon es, que tomandole el Sol, guarda que el ayre elado no penetre sus raices; por tanto, por conservarle el calor de ellas, se debe usar en el Invierno echarle encima de las raices ceniza, y estiercol, todo mezclado con agua, y le sirve de grande remedio. Puede el laurèl ingerirse con el proprio, y con los cerezos. No conviene plantarle junto à alguna vid, porque es su enemiga, assi por la sombra que hace, como por su calidad, y le quita del todo la creciente.

¶ Vereis tanto en las hojas del laurèl, como en las del enebro, que si las poneis al fuego, echan chispas por aca, y acullà, y no se encienden hasta tanto que despiden de si toda la humedad que tienen. Las hojas de este arbol secas, fregando las unas con las otras, poniendo primero en medio un poco de azufre picado, sacan chispas de fuego como un pedernal; y lo proprio hacen las hojas de la yelra. Los ramos del laurèl hincados, y pueustos por las tier-
ras sembradas, las defienden de piedra, y niebla, siendo benditos en el dia de Ramos.

*Secretos de
el laurèl.*

Virtudes.

¶ El zamo de laurèl, que en Castilla se llama bayas, y de sus
ho-

hojas, tiene fuerza contra veneno, y forbido por las narices, descarga maravillosamente el cerebro. El azeyte del laurèl es admirable contra todas las passiones frias de los nervios.

*Secretos
del ciprés.*

¶ Generalmente los cipreses, assi los machos, como las hembras, se hacen con grande abundancia en la Isla de Candia sin plantar, ni atar; y en otras tierras no se hacen sin trabajo, y diligencia del Hortelano, y bondad de la tierra; hacense de planta, y de simiente; quieren la tierra seca, y que no sea humeda, y que estèn lexos de humo; y si en el oyo donde fuere plantado le poneis estiercol de cavalleriza, en breve tiempo se muere. Es cierto, y cosa muy milagrosa, que un grano, ò simiente tan pequeña, que apenas se echa de ver, que produzca un arbol tan grande, y tan alto; quando los querais sembrar, los hareis en sulcos, guardandolos de el viento; siembranse en el Octubre, hasta el Invierno; y siembrase juntamente con ellos habena, porque estas dos simientes tienen grande familiaridad, y crecen mejor; y assi, quando es año de habena, tambien hay muchas nuezes de cipreses. Quando los trasplanta-reis, guardareis el mismo orden en ponerlos como estaban; y advertid, que entonces no los regueis, ni les corteis algun ramo, ni tronco, por pequeño que sea, porque no pueden sufrir ninguna llaga. El ciprés hace fruto tres veces en el año, en Enero, Mayo, y Septiembre, y en estos tiempos conviene coger su fruta. El Hortelano ha de tener grande cuenta en guardarlos de las hormigas, porque estos animalejos acuden mas presto à estos arboles, que à ninguno de los otros, y muchas veces los matan. Sus hojas, y simientes son muy estimadas para matar las lombrices de los niños. La madera es sobre todas para hacer Imagenes de bulto; y tambien para sillas, camas, y otras cosas; y à mas del buen olor que tienen, dura mucho tiempo sin corromperse, cortado que sea en el Invierno, al fin de la Luna vieja.

Sus virtudes.

*Secretos, y
virtudes
del granado.*

¶ Quiere el granado la tierra barrosa, y poco gorda; plantase en el mes de Marzo, y Abril, en lugar caliente, de ramo, ò de varas de pie y medio hechas del arbol, y no de los planzones que se hacen debaxo del tronco cercano à las raíces, haciendo al cabo de abaxo un corte, como quien corta una pluma para escribir, y se pone en tierra en un agujero pequeño, porque el tronco entre forzoso, dandole con una maza, ò piedra.

¶ El granado se ingiere con el proprio de pua, en el mes de Marzo, y de escudo quando esté florido, y tambien en el mes de Agosto, y Septiembre, y con el arrayàn. El granado quiere ser plantado à la parte de Medio Dia, y no al Levante, ni Poniente, que es-
te

te arbol quiere està al contrario de los otros ; y no quiere la tierra estèril , ni humeda , sino medianamente gorda ; hacedse mucho mejor plantandose muy cerca de la cebolla albarrana , ù de alguna planta del arrayàn.

¶ El naranjo, salvia, y moràl, no son amigos del granado, aunque algunas veces se ingiere con algunos de estos. Quiere ser regado à menudo, y escornar, y podar quando el Sol anda en Libra, que es desde veinte y quatro de Septiembre, hasta otros tantos del mes de Octubre. El granado, por causa de los muchos gusanos, y niebla que padece, facilmente pierde sus flores, y fruto antes de estàr maduro, y fazonado; y para evitar esto, conviene plantarlo cercano de algunas paredes, para que no reciba con tanta facilidad aquel humor que le es dañoso. Padece en el tronco, y ramos unas grietas, y aberturas, sin peligro de morirse; y lo proprio es con la higuera, y el sarmiento.

¶ Si quereis que las granadas no se abran en el arbol, quando los plantareis pondreis en el oyo debaxo de sus raices piedras del rio, ù de otras fuentes; y si fuere ya plantado, pondreis junto à el cebollas albarranas, porque estas con su contrariedad natural, impediràn que dichas granadas no se abran; y lo mismo guardareis, si quando plantareis el granado de estaca, poniendolo dentro de tierra al contrario, esto es, poniendo el cabo de arriba por debaxo de la tierra, pero darà poco fruto. Hareis las granadas dulces si cabais sus raices, sacando la tierra de ellas, y en su lugar poner estiércol de puerco, bolviendolo à cubrir de la propria tierra, y despues regarlo con orines de hombre; y tambien las hareis dulces, si estercolais el arbol con estiércol de cabron, y regarlo con dichos orines, ò con heces de vino. Si quereis saber quantos granos tiene una granada de un granado, cogereis una, contandola los granos, y tantos como hallareis en ella, otros tantos hallareis en las demàs del granado de donde la avreis cogido; hareis que una granada se haga muy gruessa, tomando una olla de barro, y la pondreis en un oyo, que havreis hecho cercano al pie del granado, y hinchireis la olla de agua, y despues baxareis un ramo del granado, en que haya una granada, que esto que no se quiebre, y metereis la dentro la olla, atando el ramo de un palo que està plantado en tierra, para que no se buelva arriba, y debe ser pequena, que solo està firme en el arbol, y despues cubrireis muy bien la olla, que no pueda entrar agua en ella, y al tiempo que las granadas fueren fazonadas, descubrireis la olla, y hallareis la granada tan gruessa como la olla, y el proprio molde, y figura de ella. Conservareis las granadas

Para que las granadas no se abran.

Para saber quantos granos tiene una granada en el arbol.

Como se conservan las granadas.

verdes mucho tiempo, si quando cituvieren en sazón las retorçais el capullo con las manos, sin cortarlas del arbol. Otros las conservan cogiendolas ligeramente con las manos que no se golpeen, y despues las ponen pez derretida à los capullos, colgandolas assi quando dicha pez fuere fria, que el ayre no entre por la cortadura del capullo, para penetrar dentro la granada. Otros acostumbbran cubrirlas de pez derretida, y en estando frias las cuelgan. Otros las conservan poniendolas enteras, sin ser golpeadas, dentro de agua de mar, ò con salmuera caliente, para que se empapen aquel licor, despues las ponen à enjugar, retirandolas del sereno, y despues las cuelgan en lugar frio, y en queriendo usar de ellas las ponen un rato con agua dulce. Otros las cubren de barro blanco, haciendolas secar, y en queriendolas comer las limpian. Muchos las ponen entre alcacel, ò paja, sin que se toquen unas con otras, y despues las cubren con lodo, mezclado con paja, echandolas ramos verdes encima para que el viento no las traspasse. Otros las ponen entre la arena separadas, ò dentro de un monton de trigo bien cubiertas. Si el granado fuere estèril, le regareis à menudo el tronco con lexia, y ceniza; y si le echais ceniza de colada à las raices, se haràn mas gruesas, y rubias. Los antiguos acostumbaban meter ramos de granados en casa, debaxo, y encima de la cama, por causa de los animales ponzoñosos, que dicen no tener fuerza de llegar se donde hay de este arbol.

*Secretos de
los cerezos,
y guindos.*

¶ Requieren el cerezo, y el guindo lugar frio, humedo, y alto, y no aprovechan mucho en lugar calido. Siembranse de sus propios huesos, y plantanse de planta con raiz en el mes de Febrero, y Marzo; ingieren se con ellos propios, y en espinos de majuelos, membrillos, manzano, y peral al fin de Febrero, y Marzo; de pua, y de escudete en Junio, Agosto, y Septiembre. Requieren ser cabados por el contorno à menudo, y assimismo el riego, y que les echen muy ondo en el tronco estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza. Hace se vino de cerezas, que tiene virtud de reprimir el fluxo del cuerpo; y para este efecto se cogen las cerezas antes que estèn del todo maduras; y hacen secar las cerezas, y guindas, y secas, usan de ellas para comer los entèrmos.

¶ Quando à los cerezos, y guindos, por el demasado humor que tuvieren, se les irà corrompiendo el fruto, hareis en el tronco del arbol un agujero, por donde pueda vaciar el sobrado humor que tuviere; y si padecière daño de las hormigas, tomareis zumo de verdolagas mezclado con vinagre, ò tomareis heces de vino, y untareis con ellas todo el tronco quando floreciere. Si quereis que el
cere-

cerezo haga la fruta temprana , antes de florecer pondreis cal viva al rededor de las raices , ò si no echadle en el tronco agua caliente; si bien es verdad , que antes de poco tiempo se morirà. Daràos el cerezo ubas , si le ingeris un sarmiento negro , y os darà ubas en la Primavera. Conservareis las cerezas, y guindas, cogiendolas en fa-

Como se conservan las cerezas, y guindas.

liendo el Sol , y poniendolas en orden en un vaso , en el qual aya un lecho de hyfopo , y encima cerezas, y otra vez hyfopos, y seguir esta orden, hasta que estè lleno, y despues rociarlo con vinagre, que no sea muy fuerte. De la misma manera se conservan con hojas de cañas, puestas como està dicho , en lugar del hyfopo. Tambien secas al Sol, y cocerlas con el zumo proprio; confitandolas con azucar , se conservaràn largo tiempo.

Sus virtudes.

¶ Sufrè el ciruelo el ayre frio , y quiere la tierra humeda , y arenosa, y aborrece la gorda, y el estiercol, para causar los gusanos à la fruta , y hacerla caer facilmente ; y los ciruelos damascenos se alegran de la tierra seca, y del ayre caliente. Plantase este arbol de hueso en Noviembre , un pie de hondo , y antes conviene tenerlos en remojo tres dias , con legia ; y si el ciruelo se planta de raiz, no conviene plantarle hondo, porque sus raices no lo sufren. Puedese ingerir con el manzano , almendro, durazno, y cerezo ; y lo mejor es con el proprio , porque haciendolo con otros , fuera de su especie, produce el fruto silvestre , y baltardo. El tiempo de ingerirle es de pua , en el mes de Febrero , ò Marzo , y de escudo en junio , ò Agosto. Quiere el ciruelo ser cabado por el contorno à menudo. Si fuere enfermo , y se hiciere estèril , conviene mojarle las raices con heces de azeite, mezclada con agua, ò meados de buey, ò de hombre , ò con ceniza de sarmientos. Si ingeris el ciruelo , ò otro fruto encima de la higuera , tendreis fruta sin florecer. Las ciruelas

Secretos del ciruelo.

Sus virtudes.

¶ Mucho quiere el almendro la tierra caliente, porque es muy temprano en dar las flores, y produce fruto con abundancia. Tambien se hace en tierra templada , mas en parte fria , y humeda , no

Secretos del almendro.

produce mucho. La tierra dura, alpey, teca, y arenosa, le quadrá mucho. Plantase mejor al fin de Otoño, y al principio del Invierno, porque es arbol, que viene muy temprano. Quierese ingerir antes de sacar hojas, ni flores; siembrañe en Enero, y Febrero, en lugar templado, y caliente, y se debe tomar de las almendras gruesas, y frescas, que no tengan la cascara de encima muy espesa, y ponerlas una noche en remojo, con agua miel, ò azucar, y así las pondreis quatro dedos dentro de la tierra, la punta por abaxo, y regarlas tres veces cada mes, sino llueve. Puedese ingerir de escudo, y si tiene de tomar del mas alto del arbol, y del medio; ingiereñe con el propio, y en durazno, y ciruelo, aunque mejor es plantarlo, que no ingerirle con otros arboles. Hareis las almendras amargas dulces, haciendo un agujero quadrado al tronco de dicho almendro, junto à la tierra, por donde pueda hechar el mal humor que tiene. De las almendras dulces hareis lo mismo, sacandole la tierra de las raíces, y tronco, poniendole estiercol de puerco, y meados, todo junto, despues irle cubriendo de tierra, y regandole todos los años, hasta que dè las almendras dulces.

Presagio del trigo por los almendros. Hareis el almendro estéril, fructificante, descubriendole la raíz, y poniendole al contorno estiercol de cavalleriza, y meados de puerco, y despues mucha tierra encima, ò haciendo un agujero en dicho tronco, y ponerle una clavija de palo, bien untada con miel. Hareis presagio con los almendros, teniendo buena cuenta en ellos en el florecer; y si aquel año ay muchas almendras, tambien aquel año avrá mucho trigo; y si huviere pocas, tambien avrá poco trigo, y si en el tiempo de trillar, los almendros tienen grandes ramos, y pocas almendras, avrá aquel año mucha paja, y poco trigo. La recogida de las almendras se hace quando la corteza, ò cascara de ellas se abren, y caen, y lavandolas con salmuera se buelven blancas; despues las ireis sacando al Sol, y desta manera las conservareis mucho tiempo. Para quitar, y limpiarlas de la corteza, despues de cogidas, pondreislas estendidas encima de paja. El lugar donde se deben conservar, no debe ser humedo, sino en parte ayroso, solo no sea del viento de Medio Dia.

Virtudes. Las almendras amargas tienen virtud de resistir, y reprimir la embriaguez; como lo refiere Plutarco en un Medico, que bebia mucho sin emborracharse, comiendo siempre antes de beber cinco, ò seis almendras amargas. El uso de comer las almendras dulces, es bueno para poner color, y para la dificultad de la orina, y dolores de los lomos, y riñones. La goma del almendro, reprime subito el fluxo de la sangre.

¶ Estos arboles, duraznos, malacaton, y alvericoques, se hacen de hueso, debaxo de tierra dos dedos, y quieren la tierra amorosa, arenosa, y seca, y en parte donde el Sol dà muy bien, y se mueren en lugar frio; humedo, y ventoso: Conviene plantar dichos huesos la punta àzia abaxo, y menearles la tierra à menudo, y en teniendo dos años, traíplantarlos. No se deben ingerir, sino fuere con ellos mismos, y con el ciruelo, y almendro, y no de pua, sino de escudo, y de cañon; de Verano quieren el riego à la tarde, con agua fresquita, y algunas veces será bueno mezclarle de las heces del vino, mayormente quando empiezan à enfermar.

El durazno, y el alvericoque son de una misma calidad, y assi à todos ellos se debe seguir un mismo estílo, todos ellos son muy debiles para resistir las heladas, mayormente el alvericoque ingerido; no tienen mas vida, sino la mitad del almendro: entrambos dan el fruto muy grueso, si quando florecen se riega con leche de cabras. Haréis que os den el fruto de maravillosa grandeza, tomando tres, ò quatro almendras, ò huesos de duraznos, y otros tantos alvericoques, y otras tantas nueces, los quales juntos punta àzia arriba, los embolveréis en un papel, metiendolos assi como están en un vaso lleno de tierra gorda, y dicho vaso que tenga la boca angosta, porque quando saldrán los pimpollos, salgan unidos unos con otros, para que todos juntos hagan un tronco, y lo proprio harán las raíces, uniendose unas con otras, el qual vaso, despues de poco tiempo lo quebraréis, plantado que sea en la tierra, en otra parte, y à su tiempo os dará fruta de maravillosa magnitud.

Acostumbran otros dichas almendras juntas ponerlas en un cañon de caña, y de esta manera las plantan en tierra, y los pimpollos salen apretados, y hacen union todos en sí. El malacaton nacerà presto, si luego que lo avreis comido lo plantais, dexando en el hueso un poco de su carne. Si acaso dichos arboles tuvieren algunas enfermedades, por las quales no pudiesen medrar, tomareis de las heces del vino tinto, mezclado con aguay con esto regareis dichos arboles, haciendo esto muchas veces en la tarde, cubriendo luego aquella humedad con tierra enjuta; y para esto mismo es bueno colgar en dichos arboles una piel de sierpe, y si los gusanos les hicieren daño, tomareis ceniza: con heces de azeite, todo junto, ò meados de buey, mezclado la tercera parte con vinagre, y con esto los regareis; y para guardarlos de las heladas, les echareis en las raíces estiercol, ò heces de vino, mezclado con agua, ò tomareis agua cocida con habas, regandolos con esto, y les aprovecharà mejor. Para qualquier otro daño, que les sobreviniere, tomareis

un manojo de esparto, ò un pedazo de teron, y los colgareis en dichos arboles; y si no detuvieren la fruta en los arboles, descubrireis las raíces, y en particular el tronco principal de ellas, y le pondreis una clavija, ò tascón de mata, ò de aveto, ò la hareis un agujero en el medio del tronco, poniendoie por allí una varilla de lauce. Sus frutas se conservan con agua salada, ò con vinagre dulce, sacandoles primero los huesos, y secos, conforme los higos, ò orellanas; otros los conservan con azucar, ò miel.

Virtudes. Los huesos de los duraznos matan las lombrices, y quitan la opilacion de el higado, y del bazo. Las flores de los duraznos son excelentissimas contra la melancolia, haciendo xaraves de ellas.

Manzano, sus secretos. ¶ Se hace el manzano en qualquier clima, y en tierra gorda, y humeda. En los que están puestos en los montes, se les debe hacer en el contorno unos hoyos en la tierra para retener la agua. Quieren ser plantados cara al Medio Día. Algunas veces se siembran, mas son de poco provecho, si no fuere para ingerir quando fueren grandes, y encima de ellos, y lo mejor es ingerir encima del ciruelo, peral, durazno, membrillo, y en particular encima del peral, y debe ser cultivado solo el primer año; no pide otro estiércol, sino de cavalleriza, y ceniza, para hacerle producir mas. Es necesario escornarle sus ramos de tiempo à tiempo, porque así se hace mas fértil. Es muy peligroso de las hormigas, y gusanos, que le comen: Puedense defender plantandole junto à él una cebolla albarrana, ò echarle à las raíces estiércol de puerco, mezclado con meados de hombre, con que dicho arbol se regocija mucho; y si quereis que dichas manzanas sean dulces, ponelle à las raíces estiércol de cabra, mezclado con meados de hombre, y heces de vino añejo.

Hareis las manzanas escritas, y esculpidas de la piel de encima, si tomáis yesso bien amassado con agua clara, y hareis moldes encima de una manzana, hecha primero de madera, que en ella esté esculpida qualquier figura; ò sea letrado, ò sea sello, ò otra cosa, como sea gruesa, y no los hondos menuditos, y que sea el molde de la manzana un poquito mas pequeño de la grandeza, que acostumbra llevar dichos manzanos, y estos moldes sean en dos piezas; y quando las manzanas fueren un tanto gruesas, pondreis una dentro de un molde de estos en el arbol, atado bien con los troncos, ò ramos del manzano, que el peso del molde no derribe la manzana, y así como irá creciendo, irá ocupando todo su vacío, juntamente con la esculpida que avrà dentro del molde; y lo mismo se puede hacer en todas las demás frutas. Conservareis las manzanas hasta la Primavera, y todas las demás frutas, cogiendolas

Conservar las manzanas.

las en Luna vieja , sin golpearlas , y quitando de entre ellas las picadas , y las que conociereis que se empiezan à corromper , y las sanas pondreis en unos paradores , en parte donde no les dè el humo , sino el ayre , y viento del Norte , teniendo las ventanas de essa parte abiertas quando el tiempo estè sereno , para que el frio las pases ; y guardense no les dè el viento de Medio Dia , porque este viento es muy dañoso à todas las frutas de conserva ; y el viento de tramontana no solo es bueno para purificar dichas frutas , pero aun para la salud de los hombres.

Tambien se conservan en lugar frio , y seco , en paja , como lo *Barro;* Escribe Barro ; y assi los que hiciereis aposentos para almagacèn de frutas , procuren hacer las ventanas àzia la parte del Norte. Otros las conservan untandolas los capullos con hiel de lagarto verde ; y este remedio es excelentissimo contra las hormigas.

De las manzanas se hace vino en las partes donde no se pueden hacer viñas , por causa de ser aquellos climas tan frios. La recogida de las manzanas es en medio de Septiembre , en Luna vieja , dia claro , y enjuto , despues de averles dado el Sol un poco , cogiendolas con las manos sin que se golpeen. *Recogida de las manzanas.*

La manzana puesta en una cuba llena de vino , dà demostracion de si ay agua , porque si la manzana se baxa al ondo , es señal que en aquel vino ay agua ; y si la manzana vâ encima del vino , enseña ser aquel vino puro , y sin agua. La manzana es muy estimada , tanto por su gusto , quanto por su buen olor , y mucho mas por hacer perfume odorifero para el tiempo de peste , que no se halla cosa mejor que la corteza , ò cascara de la manzana puesta encima de las brazas por perfume. Semejantemente las manzanas limpiadas de las pepitas , en lugar de incienso finos se pueden poner con un poco de algodòn à la ceniza calida sin quemarse ; y el ultimo remedio para aquellos que tienen mal de costado , es darles à comer manzanas. *Para saber si ay agua en el vino.*

¶ Quiere el membrillo ser puesto en lugar frio , y humedo , en tanto , que si el tiempo vâ seco , en defecto de lluvia , conviene ser regado à menudo ; particularmente si fuere puesto en lugar seco , pedregoso , ò barroso , conviene ser regado mas à menudo , y cabarle sus raices por el contorno del tronco , porque haga mucha fruta , mejor , y mas bella. Plantase de raiz , y dà fruta presto , y tambien de ramo , pero no dà fruta tan presto. La fruta del membrillo se coge en el Octubre , en Luna vieja , quando empiezan à bolverse amarillos de color de oro. Quando pareciere que el membrillo fuere enfermo , conviene ser regado de las heces del azeyte , mezcladas con *Virtudes.*

¶ Quiere el membrillo ser puesto en lugar frio , y humedo , en tanto , que si el tiempo vâ seco , en defecto de lluvia , conviene ser regado à menudo ; particularmente si fuere puesto en lugar seco , pedregoso , ò barroso , conviene ser regado mas à menudo , y cabarle sus raices por el contorno del tronco , porque haga mucha fruta , mejor , y mas bella. Plantase de raiz , y dà fruta presto , y tambien de ramo , pero no dà fruta tan presto. La fruta del membrillo se coge en el Octubre , en Luna vieja , quando empiezan à bolverse amarillos de color de oro. Quando pareciere que el membrillo fuere enfermo , conviene ser regado de las heces del azeyte , mezcladas con *Secretos de el membrillo.*

¶ Quiere el membrillo ser puesto en lugar frio , y humedo , en tanto , que si el tiempo vâ seco , en defecto de lluvia , conviene ser regado à menudo ; particularmente si fuere puesto en lugar seco , pedregoso , ò barroso , conviene ser regado mas à menudo , y cabarle sus raices por el contorno del tronco , porque haga mucha fruta , mejor , y mas bella. Plantase de raiz , y dà fruta presto , y tambien de ramo , pero no dà fruta tan presto. La fruta del membrillo se coge en el Octubre , en Luna vieja , quando empiezan à bolverse amarillos de color de oro. Quando pareciere que el membrillo fuere enfermo , conviene ser regado de las heces del azeyte , mezcladas con *Recogida de los membrillos.*

*Conservar
los mem-
brillos.*

*Democri-
to.*

Columela.

Palladio.

Plinio.

agua igualmente, ó con cal viva, y tierra destemplada con agua. La fruta del membrillo hareis que sea escrita, ó figurada, haciendola crecer dentro de un molde, como está dicho en el tratado del Manzano. Para conservar la fruta del membrillo, despues de cogida en Luna vieja, dia claro, sereno, y enjuto, y fregada con un paño de aquellos pellejos que tiene por encima, la pondreis estendida dentro de una cuba pequeña, que sea nueva, y que tenga grande boca, componiendola dentro muy bien, y ligeramente, porque no se golpeen unos con otros; despues siendo lleno el vaso, ó cuba, la apretareis con su cubierta, atandole con cuerdas, ó mimbres, porque estén un poco apretados, y no se buelvan arriba, por respeto del humor que tienen. Unos los conservan poniendolos en un vaso, y despues ponen miel buena, y liquida, hasta estar lleno el vaso. Otros poniendolos dentro de una cuba llena de mosto, tapandola, el vino sale muy oloroso, y suave. Algunos ay que los conservan poniendolos embueltos con hojas de higuera. Otros con estopas de cañamo, y puestos en cestas. Muchos otros los conservan poniendolos dentro de montones de mijo, cebada, ó habena, que no esté tocada de gusanillos, ni corrompida; pero no se deben poner en el aposento donde acostumbran poner las frutas tiernas, que presto se gantan, porque con el ruin olor que dan de sí, galtarían, y corromperían los membrillos. Otros los embuelven con hojas de nogal. Muchos otros los ponen dentro de arcas pequeñas, que no se toquen unos con otros, poniendo la flor por arriba, y el capullo por abaxo, y entre ellos ponen saltillas de alamo blanco, ú del negrilla, y despues la ponen en lugar muy frio, donde no le dé el humo, ni otro mal olor; y dicha arca debe estar bien cerrada, y tapados todos los respiraderos con betun hecho de lodo, y paja, porque el ayre, ni el Sol no les dé.

Virtudes.

El oler los membrillos, es contrario à todo genero de venenos; y si el membrillo fuere comido, conforta el estomago, y restringe el fluxo del cuerpo, y hace buen aliento. Dize Plutarco, que solo aconsejaba à las mugeres caídas, que nunca se fuessen à acostar con sus maridos, que primero no huviesen comido membrillo para concebir. Las mugeres preñadas, quando estuvieren cerca del parto, no deben usar de comer membrillo.

*Secretos de
el peral.*

¶ De pocos, ú de ningunos frutales ay tantas especies, como del peral, por quanto le es muy natural el ingerir, y mezclarse con qualquier otro arbol, y así ay peras de Verano, Otoño, Invierno, y de todo el año; pero adviértase, que con aver tantos dellos, y tan varios, todos piden la tierra de una misma manera, calida, y comple-
xion

xion ; es à saber , tierra gruessa , y pearegosa , y de tres à tres años estiercol de cavalleriza mezclado con ceniza. No quieren ser plantados de ramo , ni de grano , porque dàn fruta muy tarde. Plantanse en lugares calientes en Octubre, y Noviembre; y en lugares frios, en los meses de Febrero, y Marzo; y en los lugares templados, en un tiempo, y otro destos; y quiere ser plantado de raiz viva , de dos, ò tres años , y de izquierda, sacada de la raiz del dicho arbol. Ingierense con ellos mismos , y con el membrillo , almendro , moral , y durazno; quiere ser muy bien conreado, limpiado, y regado à menudo. Si el peral hiciere algun tanto la fruta aspera, conviene descalzarle las raizes , y quinze dias continuos regarlas con las heces de buen vino añejo. La recogida de las peras de conserva se hace en el proprio tiempo que se recogen las manzanas , y con el mismo modo , y manera como se ha dicho ; y hecho assi , las conservareis poniendolas en un vaso vidriado , y lleno , lo pondreis enterado boca abaxo , en algun lugar que esté cubierto de tierra ; y que cerca del passe agua corriente. Otros las conservan untando los capullos con pez derretida , y assi las cuelgan en el techo. Otros las ponen con vino dulce , puesto en vasos , ò con vino bastardo , que se hace de ubas passas , ò con vino cocido. Otros las entierran baxo de tierra. Muchos otros las embuelven con hojas de nogal. Otros las ponen entre la vinaza que procede de las ubas , despues de sacado el vino, que la una no toque à la otra; y los rusticos las ponen entre paja , y entre montones de trigo , y de otros granos. Otros, luego que las han cogido , las ponen en vasos quebradizos vidriados , tapandolos muy bien con yesso , ò con pez , y los ponen dentro de tierra arenosa bien cubiertos. Mejor las conservareis puestas con miel , con que no se toquen unas con otras, como se conservan las demás frutas. La pera, además de sus virtudes, tiene esta singularidad , que quien usare de comer sus pepitas , ò granos , le sera muy util para el dolor de los lomos.

Conservar las peras.

Sus virtudes.

¶ Los avellanos se hacen en qualquier clima de tierra , y sobre todo , en lugar estéril , humedo , y arenoso. Quando se siembran , se deben poner baxo de tierra dos avellanas juntas ; pero mejor vienen plantandolos de raiz , y de ramo. Plantanse en Octubre , y Noviembre , en lugar caliente , y templado , y mejor en Febrero , y Marzo ; dexandole algun ramo , y plantado de una vara sola , vale mas , por lo que produce mas fruto , que no quando tiene muchos troncos, porque toda su virtud hecharia en troncos, ramos , y hojas sin fruto. Conservareis todo el año las avellanas verdes , poniendolas en un vaso de tierra bien cerrado , y puestas baxo de tierra.

Secretos de los avellanos.

Sus virtudes.

Tiene el avellano tal virtud, que si poneis algunos ramos en algunos lugares de casa ningun alacrán, ni otro animal ponzoñoso se llegará à ellos. Dicese, que el año que aya muchas avellanas avrá muchos casamientos. Si dais con alguna vara de avellano en alguna serpiente, ò en otro animal venenoso, luego morirá. El que quisiere tener salud, no coma avellanas, especialmente quando son verdes, porque dñan dolor de cabeza, y causan inflamacion en el estomago.

Secretos de el nispero.

¶ Sufre el nispero el ayre frio, y no menos requiere el ayre caliente, y templado, la tierra gorda, y arenosa. Plantase de raíz, y de su propia planta en Noviembre. Siembrase de su propio fruto en tierra mezclada con estiercol; produce mucho fruto poniendole en las raíces tierra mezclada con ceniza. Puedese ingerir en si propio, peral, manzano, y mejor en el espinó de majuelos, y en membrillos de pua. Las puas del nispero para ingerir, se le deben sacar de en medio del arbol, y no de mas arriba. Debese ingerir dentro de la misma madera, y no entre la corteza, y madera, porque la misma esterilidad, y sequedad de la corteza causaria que no pudiesse vivir, ni pimpollar. Si los gusanos hacen daño en el nispero, conviene regar el tronco con vinagre, y ceniza, todo mezclado.

¶ El nispero quando es viejo, acostumbra criar muchos gusanos, los quales podeis matar con un alfiler largo, punzandolos por los agujeros adonde estèn, y hechar à las raíces de las heces del azeite, orines añejos, ò cal viva, y esto hacedlo pocas veces, porque no mataste tambien el arbol. Para esto mismo es bueno regarle con agua, en la qual ayan cocido altramuces. Si quereis que las niecspolas no caygan del arbol, y que no estèn molestadas de las hormigas, cortareisle un pedazo de su propia raíz, hincandolo à su propio tronco por un agujero; y si dichas hormigas porfiaren, tomareis bolo armenico, deshecho con vinagre, y ceniza, todo junto, y untareisle con esto todo el contorno. Conservareis las niecspolas en un vaso de barro vidriado, ò de vidrio, con gaspas, ò del orujo de las ubas. Tienese por cosa muy cierta, que la niecspola, tanto la carne, quanto el hueso, separado tanto el uno como el otro, solos, y hechos polvos, y bebidos con vino blanco, de el peso de medio escudo, tiene virtud de romper las piedras de la vexiga, y de los riñones.

Secretos de la higuera.

¶ Es la higuera un arbol que quiere el ayre calido, y templado, porque es muy delicado, y facil en recibir daño del frio, y eladas, y del rompimiento por el viento; quiere la tierra gorda aquella que hace los higos gruesos; y la que los hace pequeños, la quie-

re aspera. Conviene plantarla en Marzo , y despues de passadas las eladas , cara à Medio Dia , ò al Levante ; y el oyo donde se ayan de plantar , que sea muy ondo , si la tierra lo permite , y poner allí dentro un ramo de muchos ramitos, à modo del cuerno del ciervo, y el cabo del tronco lo quebrareis por en medio del corazon, y pondreis en la quebradura un pedazo de cal obrada, y estendreis todos los ramos por el suelo del oyo , y ireis poniendo tierra , y poner el cabo principal àzia arriba , que salga sobre la faz de la tierra cosa de quatro dedos , y allí como vaya creciendo , ireis poniendo tierra en el oyo hasta llenarle todo , y de esta manera, como estará plantada tan honda, será muy bella, y grande, y sus raíces no sentiràn tanto el calor, y esse es el mejor plantar de higueras; aunque estas , como està dicho en el Capitulo de los arboles de los huertos, están bien en el huerto, pero mejor están por el contorno de las viñas, y campos. La higuera quando es plantada, ò ingerida, no conviene regarla mucho , porque la abundancia de la agua la quita todo el sabor , y bondad , y la corrompe facilmente. Y para hacerla buena, y fertil, plantarla cerca del tronco una cebolla albarrana, ò regarla con salmuera, ò meterla al contorno estiercol de buey, ò cal viva. Será la higuera fertil, y producirà los higos buenos, y de buen gusto , y tempranos , si en sacando las hojas las poneis en las raíces tierra muy delgada, mezclada con hueslos de azeytunas, y estiercol humano, ò quando empezaren à sacar el fruto le quitais los pimpollos de arriba. Tambien tendreis higos tempranos, poniendole à las raíces estiercol de palomas, y pimienta mezclada con azeyte, ò quando los higos empezaren à quererse hinchir para madurar , les untais el ojo con zumo de cebolla, mezclado con azeyte, y pimienta. Hareis que los higos no se caygan de las higueras verdes, ni se habran, y que se hagan muy gruesos, si las escardais, y limpiais de la escama, y suciedad que tuvieran en el tronco , echandole despues paja, y encima de ella de las heces del azeyte, mezclado con agua por iguales partes; y quando llegare la Primavera cavarla, ajustandola la tierra en el contorno. Conservaránse los higos secos mucho tiempo, si los meteis en unos cestos en el horno , despues que esté cocido el pan, y despues poniendolos en un vaso que no esté vidriado ; mas conviene cogerlos con el pezon , con los quales se tienen en el arbol, poniendolos al Sol , rociandolos con agua salada , mezclada con azeyte hirviendo , tapando muy bien dicho vaso con lodo , ò barro , porque no respire por ninguna parte.

Para poner presto tierna la carne de qualquier animal que sea, colgadla en el tronco , ò ramo de una higuera, porque ella tiene un

Virtudes.

vapor

vapor vehementissimo , el qual delecta , y digiere la dureza de qualquiera carne. Tambien se entenece poniendola dentro de un monton de trigo. Tiene la higuera tal virtud , que à qualquiera cavallo , ò asno que estè cargado de higos , le haràn perder la fuerza , que es forzoso darles pan à comer para hacerlos cobrar las fuerzas. El zumo , ò leche de higuera domestica , sirve para quaxar la leche para hacer los quesos à falta de flor. La higuera tiene tal virtud , que si teneis algun jumento que sea desenfrenado , que no se pueda domar , atadlo à una higuera , y vereis quan presto esterà domado , y perderà la fiereza salvatica. Los higos cocidos con hysope , curan la tòs vieja , y los lomos. El Rey Mitridato hacia una Medicina contra toda ponzoña , veneno , y peligro de peste , preparando higos , nueces , y ruda , del modo que se ha dicho en el Tratado de la ruda.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LOS ARBOLES DE FRUTA , Y OTROS
que se ponen fuera del huerto.

*Secretos de
el olivo.*

QUanto al arbol olivo , se dice , que no hace en todas partes , principalmente en tierras muy frias , porque las quiere calientes , y templadas ; y en estas tierras es arbol que vive , y dura muchissimos años ; y assi , quando le querais plantar , lo pondreis en lugar alto , y puesto cara al viento , bien ondo , y que sea en tierra barrosa debaxo , y por arriba arenosa , y de barro blanco , y gordo ; y en el mes de Marzo se puede plantar , assi con raices , como tambien de estaca de un ramo , un tanto tierna , bella , y fertil ; se ha de guardar mucho de los animales , principalmente de los cabrones , que le come los pimpollos , porque le hace grande daño , y le buelve estèril. El olivo està mejor plantado por los contornos de los campos , y hacer de ellos olivares , que no ponerse en el huerto. El olivo es muy amigo de la higuera , y farniento ; que estando cerca de ellos se alegra mucho , y al contrario , es muy enemigo de la encina , en tanto , que si plantais un olivo en parte donde aya avido encina , presto morirà. El olivo , sobre todos los demàs arboles , es muy vexado de los gusanos por causa de su olor , que es muy fuerte , y con esso se defiende de las yervas que no se hacen cerca dèl ; y su amargor hace morir las coles , lechugas , y otras yervas humedas , que estèn sembradas cerca dèl.

*Azeytunas
para co -
mer.*

Cogereis las azeitunas para comer desde medio Oçubre , hasta medio Noviembre , y se han de coger con la mano , que no se gol-
peen,

peen, y en día claro, y enjuto; y si huviere llovido, esperad que toda la humedad sea enjuta, y que sea en Luna vieja.

Ay dos maneras de azeytunas, unas gruellas, y otras pequeñas; las gruellas son mejores para comer, que para hacer azeyte, y las pequeñas son mejores para azeyte, que para comer. Advertid, que quando cogiereis las azeytunas con varas, no las deis al golpe de alto à baxo, porque quebrareis muchos ramos con las azeytunas.

Para conservar las azeytunas para comer, se ponen con salmuera *Conservar las azeytunas.* con mucha diligencia, ò con vinagre, y sal, ò con azeyte, ò con mosto cocido, ò con otro licor semejante. Algunos ponen en el vaso debaxo de las azeytunas poleo, yerva buena, hinojo, tomillo salsero, ala, lentisco, ò ruda; y conviene tener el vaso lleno de uno de estos licores, y recogido para que estèn conservadas, y que sean cogidas en Luna vieja. Otros ponen en remojo las azeytunas con agua de mar, ò con agua un poco salada, por espacio de seis dias; despues facan dicha agua, y ponen en el vaso donde estèn encima de ellas mosto fresco sacado de las ubas, y no se debe hinchar del todo, porque con el hervor que haria se saldria fuera; y quando aya acabado de hervir, tapad la boca del vaso. Otros no hacen sino poner un paño de sal, y luego el mosto encima de las azeytunas. El olivo quiere ser ingerido en si mismo, y con el olivo acebuche, de pua, y de escudo. Quiere el olivo ser muy cultivado; de donde se saca el adagio: *Quien cultiva bien el olivo, le ruega que haga fruto*; y quien lo estiercola hace lo mismo; y el que lo limpia, y detmocha de ocho en ocho años, le compele à fructificar; porque despojandole de aquellos secumbres, y troncos superfluos, le compele a hacer frutos. Algunas veces aunque el olivo sea grande no hace fruto; por lo qual conviene hacerle un agujero en el tronco con una barrena, que pase de parte à parte, y poner dentro del agujero un ramo verde de acebuche, ò de otro olivo bueno, y hinchar dicho agujero de estiercol, hecho de tierra, y paja, y el arbol se bolverà fertil. Tambien le podeis ayudar con estiercol de amurca, y orines humanos añejos, ò de puerco, regandole el tronco con ello.

Las azeytunas para hacer azeyte, se han de coger quando estèn *Azeytunas para azeyte.* maduras, y en sazón, no todas juntas, sino las que entonces fueren necessarias para el molino por la mañana, y della suerte las ireis cogiendo, y moliendo, porque assi el azeyte es mejor, y se saca mas de ellas assi frescas, que quando estàn cogidas de tiempo.

Las hojas del olivo picadas, y sacado el zumo, dexandolo clarificar, bebido con vino blanco, y agua, es util, y provechoso para reprimir toda manera de fluxo de sangie.

Virtudes.

La decoccion de sus hojas dado en ayudá, reprime el fluxo del cuerpo. Aquel licor que destila el tronco del olivo en el cabo quando se quema verde, es singular para curar la sarna, y coltras de las manos, fregandolas con dicho licor. La azeituna fresca comida, incita el apetito, y hace buen estomago, aunque endurece la barriga.

*Virtudes
del azeite.*

Tiene el azeite esta virtud, que tomado assi por dentro, como por defuera, blanda, y relaxa el cuerpo, y quita la malicia del veneno, y lo hace presto bomitar; y assimismo, si alguna ponzoña os huviere tocado à las manos, y se os hiciere llaga en ellas, no ay cosa mejor que ungirlo con azeite caliente. El azeite esparcido encima del vino, ò en otro qualquier licor, guarda que no se corrompa. De las heces del azeite se hace un vetun para ponerlo en las orillas, y suelo de las troxes del trigo, para guardarlo de los ratones. Para conservar todos los instrumentos, y aliños de hierro del rubin, y para poner el apetito à los bueyes, para dár lustre à las arcas, y bufetes, y para preservar los animales de sarna; y finalmente, para hacer llamear la leña en el fuego sin hacer humo, es muy importante el azeite, y para todo lo sobredicho.

*Remedios
para el
azeite.*

Si quereis guardar que el azeite no se buelva rancio, derretireis el azeite con sal, partes iguales, todo derretido, y mezclado, lo pondreis dentro de la cuba, ò tinaja del azeite; y no solo lo preserva, pero si lo fuere, le bolverà bueno como antes. Lo proprio hace el anís echado dentro. Si el azeite fuere turbio, conviene purificarle al Sol; ò al fuego; ò poner dentro de la pipa, ò tinaja donde estuviere agua hirviendo, con que no se quiebre el vaso, si fuere de barro.

Si el azeite hiciere muchas heces, y suciedad, tomareis sal, deritiendola con agua caliente, y assi caliente como estuviere, echadla dentro del azeite: lo proprio hacen las nueces del pino, y las mismas heces del azeite quemadas, y echadas dentro; y si tuviere algun mal olor, tomareis azeitunas verdes, sacados los huesos, las picareis, y amassareis, y las pondreis dentro del azeite; y lo mismo hareis poniendo dentro migajas de pan de cebada con sal, haciendolo baxar al suelo del vaso; ò tambien hareis lo mismo con flores de meliloto; y si quereis sea muy claro, y resplandeciente, picareis la corteza, y hojas del olivo con sal, y lo pondreis todo dentro de un talego, colgado dentro del azeite. Si el azeite estuviere elado en el invierno, con sus heces conviene poner sal recocida para que se desfuele, y lo quitarà de todo daño; y no tengais cuidado que quede salado por mucha sal que aya, porque el azeite no toma nada de sal.

Con-

¶ Conviene llamarse el nogal *nocē*, idelt, à *nocendo*, porque su sombra hace gran daño à todos los demás arboles que tiene vecinos; hacefe en qualquiera tierra, pero mejor en tierra gorda, y delicada, mayormente en lugar donde ay trigo; quiere eitar en lugar alto. Plantase de sus proprias nueces, y de planta en el mismo tiempo, y lugar, conforme el almendro, que es en lugar alto, y caliente, en el mes de Noviembre, y en tierras frias en Febrero, y Marzo, y en tierras templadas, en qualquiera tiempo. Las nueces para plantar se ponen à secar al Sol en el mes de Noviembre para quitarlas la humedad que tienen, y las plantareis en Enero, y Febrero, poniendolas primero en remojo, con meados añejos, por espacio de cinco dias. Quierese ingerir en Febrero con el proprio, y con el ciruelo; no es de mucho provecho ingerirle con otro arbol; quitado el proprio, porque aborrece en estremo la hermandad, y compañía de otro arbol. Quiere ser limpiado à menudo por todo su contorno, porque las yervas que se hacen junto à el, le hacen venir las nueces vacias, y de poco provecho.

Plantase en lugar seco, y caliente en Octubre, quando avrà perdido las hojas, y aun es mejor en Noviembre, y en lugares frios en Febrero, y Marzo, y en lugares templados, en qualquier tiempo destos; y quando el nogal se trasplanta, debe à lo menos tener dos años en lugares calientes, y en los frios tres años, y le aveis de quitar todas aquellas raíces pequeñitas, como se hace en los demás arboles. El nogal quiere que le hagan el hoyo donde se ha de plantar, hondo, conforme la calidad del arbol, y quiere grande espacio de tierra, el uno del otro, por lo menos quarenta pies, porque la sombra del uno no dañe al otro, ni à los demás arboles circunvecinos. No le planteis junto alguna encina, ni en lugar donde la aya avido, porque ay entre estos dos arboles una enemidad muy antigua. Si al tronco del nogal, ò sus raíces le echais ceniza muy à menudo, la nuez será mas tierna, y fragil de romper; no perderà el fruto, si le atais al contorno del tronco, ò ramo con raiz de bervalco, ò de serpentaria, ò con papel de estraza.

La recogida de las nueces se hace quando empiezan à despojarse de la corteza verde de encima. La fertilidad de las nueces es pronostico de abundancia de trigo. Si picais las cortezas verdes de encima las nueces, y las poneis con agua por algun tiempo, y despues echais dicha agua con lo demás en la tierra, de aqui naceràn grande abundancia de gusanos para los pescadores. Las nueces metidas dentro de un capon, ò otra ave, lo hacen cocer mas presto, y lo hacen muy tierno. El agua destilada de las nueces verdes, cogidas en

Presagio
de mucho
trigo.

Virtudes.

Junio,

Junio, es singular remedio para las calenturas tercianas, bebiendo de ella quatro, ò seis onzas.

El que fuere mordido de perro rabioso, y pusiere encima de la mordedura una nuez añeja, bien picada, y despues la diere à un perro, si la come, y no muere es señal que el perro no rabiaba; mas si muere, se echa de ver, que el perro era rabioso; por el tanto conviene, que dentro de tres dias se ponga en el mal remedio, tomando una nuez añeja quebrada, ò mas, y la quemareis ligeramente al fuego, ò con un hierro caliente, y despues astruxada, aquel azeite que sacará, es excelentissimo para sacar el empeyne del ojo, y de la cara, y de toda qualquier parte del cuerpo, con tal, que dicho empeyne, ò golpe sea sin sacar sangre.

*El moral,
sus secre-
tos.*

¶ Quiere el moral el ayre calido, y templado, tierra gorda, y no del todo humeda; quiere se plantar en Octubre, y Noviembre, y de planta como la higuera; en el plantar echarle estiercol con ceniza, mezclado en el hoyo donde se plantará, y assi se hará grueso, y alto. Su simiente sembrada no saca arbol de consideracion, si despues no fuere ingerido. El moral se ingiere con el mismo, y con el castaño, y peral salvaje, de escudo, y de cañon, en el Marzo, Mayo, Junio, Agosto, y Septiembre. La muger que hace seda, y desea tener gusanos, no tiene para qué guardar moras, ni fruto, despojando el moral de las hojas. Si quereis coger simiente del para sembrarla, dexareis de coger la hoja de un moral, y en el mes de Junio ireis cada mañana baxo del dicho moral, y cogereis el fruto que fuere en tierra, y estareis advertidos que los perros no lleguen, porque se le comen; despues de cogido le estrujareis el zumo del entre los dedos, ò en un paño, y estrujado lo pondreis à la sombra del Sol, para que se enjuge; despues fregandole entre las manos, assi se dividirá la simiente, que es muy menudita, y la conservareis para sembrar en el mes de Marzo, en Luna creciente; pero digo, que es mejor sembrarla en Julio, Agosto, en ser recogida, porque con el calor nace mejor, que no en Marzo; y esto digo, por averlo experimentado: quiere ser sembrada en tierra bien movida, y amenuzada, gorda, y sazónada de humedad, y muy poco cubierta de tierra, y la sembrareis por lineas, ò sulcos, porque se pueda pasar entre el uno, y el otro, à fin de coger las yervas de entre ellos, y este trabajo solo lerà el primer año, que el segundo ellos mismos lo haràn con su sombra. El segundo año los trasplantareis en otra parte, que estèn lexos uno de otro, lo menos un pie, y como sean gruesos del tronco como el dedo, poco mas, ò menos, los aveis de ingerir de escudo, ò de cañon, ò del uno, y del otro, tomando de otro

moral, que sea de ingerto, porque el que es ingerido, saca mas grande hoja, y la seda vale quatro reales mas por libra, por ser mas fina, que no la que sale de los morales, que no son ingeridos. Despues de ingeridos los dexareis en su lugar para que crezcan, hasta que sean gruesos como tres dedos, ò mas, y entonces los podreis tralplantar, haciendo dellos morales, assi como los olivares, y tambien por los contornos de los campos, y prados, y en otras partes, donde mejor tuvieren lugar, y quieren el riego à menudo, despues de ser sembrados, hasta que sean grandes, para dàr hojas; quando vãn creciendo no es bueno sacarles las hojas para los gusanos, porque les quitarian el creciente; à mas, que la hoja de los tiernos, no es tan buena para los gusanos, como la de los viejos. Lo demàs de ingerirlos de escudo, y de cañon, y como se deben plantar, y trasplantar, lo veràn mejor en Capítulos particulares, que se harà de ellos. La verdadera hoja del moral, que hace el fruto grueso, como el dedo pulgar, no se debe dàr à los gusanos de seda, si no fuere en el tiempo que quieren subir, sino fuere que tuviessen de ella por toda la cria (lo que no es possible) por lo que acostumbrañ sacar las hojas muy tarde. El como se deben criar los gusanos de seda, se harà de ellos un Capítulo particular en el quarto Libro. Las moras del moral, puestas en un vaso de vidrio, cubiertas con el mismo zumo, las conserva mucho tiempo. El zumo de ellas, medio maduras, mezclado con miel rozada, es un singular remedio para la inflamacion de la boca, dientes gastados, y encias ulceradas.

Virtudes.

¶ El azufayso es un arbol, que ay muchos en algunas partes, y mayormente en tierras calientes; temen mucho el ayre frio, y quieren la tierra ligera, y gordas; plantase de raiz de la misma planta, y so- derraman mucho sus raices, tanto, que por el contorno, y muy lexos del, salen de sus raices muchos pimpollos, los quales limpiados, y bien cultivados, pueden servir para trasplantarlos en qualquier parte, y assi no conviene tomar trabajo de sembrarlos; pero si quereis, tomareis el hueso, y lo plantareis punta abaxo, un pie en hondo, con estiercol de cavalleriza, mezclado con ceniza; y al cabo del año se debe trasplantar, poniendolo antes de hacerlo estiercol de bucy.

¶ El castaño se dice que se agrada de tierra fria, y buena, y quiere la que no fuere pantanosa, ni agria; siembrafe de castañas gruesas, y bien maduras, en febrero. Debenfe sembrar seis castañas, todas juntas en un hoyo, hondo de un pie, y lexos uno de otro quarenta pies, y nunca los plantareis de planta, porque no tienen raices, ni tampoco las hace el castaño, y assi es mejor sembrarlo de las mismas casta-

Secretos de
el castaño.

tañas. Ingertos hareis de èl en Marzo, Abril, y Mayo, mejor de cañon, que de escudo, ni de pua.

La cogida de las castañas se ha de hacer en el mes de Octubre, quando se vea que salen del erizo, y se caen en tierra: Debense trillar con una vara larga; mas si las quieren para conservarlas largo tiempo, es mejor cogerlas un poco verdes, antes que se caygan del proprio erizo; porque de otra manera no se conservarían mas de quinze dias, poco mas, si no fuere, que se secassen al humo. El modo, y manera de conservar las castañas es, cubrirlas de nueces, porque tienen virtud de defecar, y sacar el humor pingue de todas aquellas cosas à que las aplican.

Virtudes. No sabèmos otra virtud de las castañas, fino es, que picadas con vinagre, y aplicadas à los pechos duros de las mugeres, en forma de emplastro, las es muy util remedio.

Tambien amassadas con sal, y miel, sirven à las mordeduras del perro rabioso.

Algarrofo. ¶ El algarrofo quiere ser plantado de planta joven, en Noviembre, y Febrero, en tierra seca; quiere plantarse muy hondo, y puese ingerir encima el ciruelo, ò almendro. No se debe sembrar, porque no haría fruto, y peligraría de morir se presto; debese regar à menudo. Las algarrofas son mejores, y mas proprias para engordar los puercos, que para el sustento humano.

Sauco. ¶ Quiere el sauco ser plantado de raíz, y de estaca del proprio ramo, en lugar humedo; es bueno para plantar por el contorno del huerto, para hacer cercas en èl. Destilase agua de sus flores,

Virtudes. la qual es excelentissima para quitar el dolor de cabeza, que proviene de calor, mojandose la frente, y las partes exteriores de la cabeza con ella. Con sus flores se hace buen vinagre, y de gusto. El zumo de su raíz estruxado, y bebido, provoca à vomito, y saca à fuera el agua de los hidropicos.

Box. ¶ Plantase el box de raíz, y de planta en el mes de Noviembre; requiere los montes, y se hace bien en lugares frios, y que le dè bien el viento. No conviene plantarlo en lugar donde aya colmenas, porque su olor las daña mucho, y las hace morir luego; porque dicen algunos, que este olor corrompe el ayre, y por el tanto no se debe plantar en los huertos.

La madera deste arbol es muy util, y provechosa para hacer Imagenes de bulto, y para los Torneros, para obrar muchas cosas, por ser de mucha dura, siendo mejor para esto, que para medicina.

Virtud. Sus hojas hervidas con legia, hacen los cabellos rubios.
La yedra. ¶ Requiere la yedra ser plantada en lugar humedo, desde Noviembre

bre

bre, hasta Marzo. Harà su fruto muy g uesto, si la regais con agua que haya mucho alumbre, hecho en polvos. Poniendo algunos granos de yedra en un trapito de lino embuelto, y atados con un hilo, llevandolo algunos dias colgados al cuello, curan de mal de lomos, y del bazo.

Un vaso hecho de palo, ò madera de yedra, es cosa muy singular para saber si en el vino hay agua, porque el vino queda en el, y la agua se v à colando.

¶ Hacesse la vidalva sin sembrarla, no pide trabajo; puede se La vidal-
trasplantar à las estacadas, y cercas de los huertos, para que sean va.
mas espesas, y frondosas. El agua destilada de sus flores es muy Virtudes.
buena para curar toda manera de caneros; y la propria virtud tie-
ne el zumo escurrido de sus hojas, principalmente para el cancro,
que viene à la boca.

¶ Assi la retama, como el cedro, no se hacen por todas partes; La retama,
plantanse de raiz, y de la misma planta en el creciente de la Luna, y el cedro.
en el mes de Marzo. Puedense tambien sembrar, y quieren la tierra Virtudes.
seca. Las flores, y su simiente hacen orinar, y romper las pedrezue-
las de la vexiga, y riñones, y su cocimiento provoca à vomito.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE PARTICULARIDADES DE LAS FRUTAS, y enfermedades de los arboles, con sus remedios.

Todos los arboles de fruta creceràn mucho, sembrandolos en Para que
Luna creciente; mas el trasplantar, para que sean muy fructi- los arboles
ficantes, se debe hacer quando la Luna sea vieja, y tiene menos fuer- se hagan
za; que sea dos, ò tres dias antes de la conjuncion con el Sol; y si la presto.
Luna andare en este tiempo en signos terreos, será mejor, porque
entonces ponen mas raices en la tierra, y hareislos crecer presto, ca-
bandolos por el contorno dos, ò tres veces cada mes.

Hareis los arboles estèriles, fructificantes, tomando simiente de Arboles sil-
rosales, de moltaza, y un pie de la comadreja, y todo junto lo col- vestres.
gareis en dichos arboles estèriles, y vereis què presto os daràn fru-
to. Si el arbol fuere del todo estèril, le quitareis la tierra de las raices, y debaxo dellas pondreis pedrezuelas del rio, y despues tierra Aristoteles.
encima, y le templaràn el calor demasiado que tiene, y le bolveràn fructificante.

Si quereis que los arboles estèriles sean mas fructificantes de lo que acostumbra, tomareis de las heces de el azeyte, y las mez-
I cla-

clareis con agua , y con esto les regareis las raíces.

Si las flores cayeren de el arbol. Si las flores cayeren de los arboles sin hacer fruto, hareis en el semejante arbol un agujero en el tronco, y le pondreis una clavija de palo de encina , ò de fresno , cubriendola despues con tierra. Dice Zoroaster. Columela , que para lo mismo hagais un agujero con un barreno abaxo en el tronco del arbol, y le pondreis una clavija de azebuche, y el arbol os dará fruto. Marco Caton dice para lo mismo, que tomeis de las heces del azeyte, y agua, partes iguales , y que lo echéis por el contorno de dicho arbol.

Telarañas de los arboles. Las telarañas no se pondrán al cabo de los pimpollos, ò flores de los arboles al tiempo de florecer , principalmente en los manzanos, si les poneis un cuerno de carnero encima del tronco entre los ramos, y como el arbol irá creciendo , los troncos irán apretando el cuerno , y serán defendidos de lo dicho.

Africano. Dice mas Africano, que para hacer el arbol fructificante , tomad verdolagas , y lechitreña , y todo esto lo picareis muy bien , y à esto añadiréis estiercol de palomas , y ungireis los troncos de los arboles.

Arboles enfermos por mucha fruta. Si los arboles enfermaren por tener demasiado fruto , dice Socio, Hortelano muy famoso, de los Hortelanos Griegos, que hacian una Guirnalda, ò Corona de la yerva llamada cogula, y por otro nombre avena salvage, con todas sus raíces, que se hace entre los trigos, mayormente quando los años son esteriles, y dicha Corona ponian en el tronco del arbol , ciñendole por todo el contorno. Tambien

Socio. tomaban cangrejos de mar , y los ponian por el contorno del tronco, y los apretaban con una pretina de plomo. Para lo mismo descubrian las raíces del arbol , y les hacian agujeros , y ponian en ellos clavijas de cerezo silvestre , y despues las bolvian à cubrir de tierra. Otros muchos, para el proprio efecto , hienden las mayores raíces del arbol, y à dicha hendidura ponen un pedazo de pedernal, ò otra piedra fuerte , y atan las dichas raíces con la piedra dentro de la raíz , y despues la cubren. *Paladio.* dice , que para lo mismo tomeis bolo armenico, ò heces de azeyte, mezcladas con agua dulce, y con esto ungir el arbol , ò tomar cangrejos de agua dulce , y un ramo de ruda , ò altramuces , y hacer dello un manojo, y colgarlo en el arbol.

Si las flores, y hojas cayeren del arbol. Si las flores , y hojas cayeren del arbol , le ayudareis, como dice Gregorio, poniendole, si el arbol fuere grande, buena cantidad de paja de habas deshecha con agua, en las raíces, y que la tierra esté bien

Gregorio. cabada; y si el arbol fuere chico, no le pondreis tanta cantidad della.

Arbol enfermo. Si algun arbol estuviere enfermo, tomareis heces de azeyte, mezcladas

das con agua partes iguales , y con esto le regaréis las raíces. Otro remedio : Tomareis las heces del vino añejo, ò agua cocida con altramuces , y la derramareis por el tronco del arbol, ò los mismos altramuces puestos à las raíces de èl. El arbol que estuviere marchito, y decaído, lo avivareis regándole las raíces con meados de hombre , ò de animales , cabando primero la tierra.

*Didimo.**Plinio.**Arboles**marchitos.*

Guardareis que la polilla, ò gusanos no se coman el arbol , si en conociendo el agujero del lugar adonde estàn , les vais punzando con un clavo , ò alfiler grueso, y largo, ò con otra cosa. Tambien los defendereis de lo mismo, haciendo sahumar el tronco con mejorana, ò tomareis hiel de buey, y esparcidla encima de las raíces de ellos , y con esto cessarán de molestarles ; y si dichos arboles fueren carcomidos, ò enfermos del gusano, los defendereis, como dice Florentino, tomando tierra sellada, y oregano, y lo molereis muy bien, mezclandolo con agua , y con esto les ungireis las raíces : ò tambien para lo mismo , plantareis cebollas albarranas por el contorno de dichos arboles ; y si les poneis ramitos de pino echados por el contorno , caeràn dichos gusanos ; y si tomais estiercol de puerco, mezclado con vino, y lo echais por el contorno de los arboles, una , y muchas veces , los preservará de dicha persecucion ; el mismo efecto hace el estiercol del palomar, puesto encima de las raíces : y para lo mismo tomareis hiel de toro, y untareis con esto à menudo las raíces, y el arbol no se envejecerá tan presto, ni criará carcoma. Paladio dice, que tomeis heces de vino añejo, y de tres en tres dias echeis del encima de las raíces. Guardareis los arboles de el moho, ò polilla, tomando cuernos , y estiercol de buey quemados, y aquellos polvos espareireis encima de los arboles.

*Polilla , ò gusano de los arboles.**Florentino. Miffaldo.**Paladio.**Cardano.**Polilla de los arboles.**Contra las heladas , y niebla.**Bericio.*

Guardareis los arboles de la helada, niebla, ò moho , quemando mucha paja , ò otras yervas , cogidas del huerto , ò campo , y por aquella parte , particularmente donde viene el viento , y allí estarán guardados dichos arboles. Bericio en la Escuela Griega , dice, que luego que echaban de ver , que los ayres traían , y iban engendrando, y criando la niebla, ò heladas, tomaban un cuerno izquierdo de buey, y de su estiercol, y esto quemaban, haciendo que el humo se dividiese por todo el huerto, quemándole contra viento, por que el humo fuese por todos los arboles. Apuleyo dice, que tomando tres cangrejos secos, y estiercol de buey, y paja , y todo esto quemandolo por todo el ambito del huerto , es muy util para preservarlos de lo susodicho. Dice Bericio, que si la helada, niebla, ò otra cosa , estuviere ya puesta en los arboles , lo remediareis tomando raíces , y hojas de pepinos silvestres, ò de coloquintidas, y macha-

Apuleyo.

cadass las pondreis en remiojo con agua dulce, y antes que salga el Sol la echareis por encima de los arboles. El mismo efecto hace la ceniza de higuera, y de la encina, mezclada con agua, y despues echada, y esparcida encima de los arboles.

Tambien aprovecha mucho para lo mismo, como lo dice el mismo Apuleyo, plantando muchos ramos de laurèl por el huerto, porque en estos se pone todo el daño, como muchas veces lo ha visto observar. La helada, y quemadura guardareis no se ponga en los arboles, y mas en los parrales, que de muy ordinario lo suele hacer. Dice Plinio, que tomeis tres cangrejos de mar, ò de rio, y estos quemados, los colgareis en dichos árboles, ò parrales. Los Griegos acostumbra contra las heladas de los huertos, ò campos, sembrar habas dentro, y fuera.

Plinio.

Missaldo.

Guardar los arboles del calor, y de qualquier daño.
Missaldo.

Si en el Verano temeis que el calor, y influencia de la Canicula os haga daño à los arboles, les descubrireis las raíces, y à las mas gruesas hareis tres agujeros, ò escorredores, porque por alli puedan echar el mal humor, y esto hareis por la tarde, puesto el Sol, y las bolvereis à cubrir; y para que la Luna no les haga daño, tomareis poleo, y veleño, y lo pondreis à los arboles, junto à los troncos, u debaxo, entretexido, à modo de corona. Guardareis los arboles de qualquier daño que les puede sobrevenir, tomando hiel de toro, ò de buey, y con ella regareis las raíces de ellos, descubiertas que sean, y despues bolverlas à cubrir de tierra: ò tambien tomando paja de habas, ò de otras legumbres, mezclandola con la de trigo, y poniendola encima de las raíces, bolviendolas despues à cubrir de tierra.

Guardar la fruta de las aves.

Los jumentos no se lleguen à los arboles.

Guardareis que las aves no os coman la fruta, si les poneis en los arboles unos espantajos, ò si quando los desmochaís untareis la hoz con ajo.

Si quereis que los jumentos no se lleguen, ni hagan daño à los arboles, tomad cangrejos de mar, ò de rio, y estos colgareis en unos fauces, ò en otros arboles, junto aquellos que quereis sean guardados, que no se lleguen à ellos, y esto por respeto del mal olor que de si despiden dichos cangrejos, y assi antes se apartarán dellos, que no se lleguen, porque huyen de la corrupcion de cosa muerta à no poder mas, y à veces de los vivos, y en particular de la misma especie. Tambien los guardareis de otros animales, tomando doce cangrejos de mar, ò de rios, y estos los pondreis en agua en una olla bien tapada, por espacio de doce dias, y de la agua que havrán expelido de si, con la demás de la olla, rociareis por encima los arboles, que quereis estén guardados, haciendolo ocho

dias

Democrito.

días continuos, y conocereis admirable remedio. El mismo efecto hace el estiércol de perro, mezclado con orines muy añejos, rociando de esto dichos arboles.

Tendreis frutas tempranas, si regais à menudo los frutales con agua caliente, y quitando las hojas delante del fruto, porque el Sol les dà mejor: Tambien si los estercolais con estiércol de palomas, y de cavalleriza, ò con cal viva, y los vais cortando los troncos, y ramos de poco provecho. Si quereis tener el fruto tardio, hareis al contrario de lo que se ha dicho arriba, dexando las frutas cubiertas con las propias ramas; y tambien si cogeis el fruto despues que haya nacido con los capullos juntamente, porque despues buelve à florecer de nuevo, y darà otro fruto mas tardio; y para que maduren en el Invierno, pondreislos dentro de vasos de barro arriba en el arbol, atando dichos vasos muy bien en los ramos sin coger la fruta, y de esta suerte maduraràn sin hacerles daño el frío.

*Fruta temprana, y tardia.
Cardano.*

Hareis las frutas mas suaves, y olorosas de lo que acostumbra, poniendo las simientes, ò pepitas que querais sembrar en remojo con leche de ovejas, ò con agua de azucar, lo que los antiguos alabaron mucho, despues las sembrareis, y à su tiempo daràn las frutas como se ha dicho; y si las quereis mas olorosas, pondreis dichas simientes, ò pepitas en infusion con azeyte baidino, ò agua rosada, aromatizada con almizcle, ò algalia, dexandolas estàr por espacio de una noche, despues las sembrareis enjutas que sean, y à su tiempo os daràn la fruta muy olorosa.

*Frutas suaves, y olorosas.
Porta.*

Si quereis que la fruta de qualquier arbol se haga muy gruesa, hareis lo que se ha dicho en el tratado del granado; y si quereis que la fruta de qualquier arbol sea escrita, ò figurada de lo que quereis, hazed lo que se ha dicho en el tratado del manzano.

Para que la fruta sea mas gruesa, escrita, ò figurada.

Hareis las frutas laxativas, ò purgativas, si en las raices de los arboles, como en el ciruelo, cerezo, y en particular en los parrales, pusieredes verdegambre, pepino amargo, ò cleamonea.

Frutas purgativas.

Si quereis hacer las frutas compuestas cada una de diversas plantas, guardareis este orden. En las composiciones sobrenaturales, y monstruosas, no hay otro camino mejor, que es por vía de ingertos. Hasta aqui este camino yà lo hemos harto alabado; mas mucho mejor lo hemos de alabar de aqui adelante, porque despues que se haya hecho una union inseparable de diversidades de cosas, causará grande admiracion; y si alguno pensare que estos ingertos son muy trabajosos, y casi impossibles de hacer los efectos que dellos se verá, les aliviara el trabajo que en ellos huvieren gastado; por tanto con

*Para hacer frutas compuestas.
Porta.*

vuestro trabajo podreis alcanzar toda aquella cognition de los ingertos que os parecen dificultosos ; ni os han de mover los dichos de aquellos ignorantes , y rusticos Labradores , lo que por la experiencia podreis considerar , de cosas que han dicho los antiguos , como es , de ingerir la higuera con el platano , y el moral , y el moral con el castaño , y el aveto con el alamo , y ingerir castaño , y nogal con la encina. El granado se quiere ingerir con arboles grandes , y hacer union con todos : Mas adelante , el cerezo se quiere ingerir con el durazno , y el aveto , y el durazno , y el aveto con el cerezo , y el membrillo , y la vid con el olivo , y produce dicho ingerto azeytunas , las quales participan de dos naturalezas , como es , de azeytuna , y de membrillo , y de estas , dice Florentino , haver visto en manos de Marco Maximo , y gustadas , tener el gusto arriba dicho. Dicen tambien , que el arrayán ingerido con el sauce , y con el granado , daràn granadas , lo que podeis experimentar ; todavia es muy dificil cosa para algunos hombres : Finalmente , tiene por cierto el sobredicho Florentino , y lo enseña , que qualquiera fuerte de ingertos se puede hacer en qualquier arbol ; de donde se sigue , que de dichos ingertos sacareis toda composicion de frutas no acostumbradas.

Para que la fruta sea sin hueffos, ni cascara. Haràn los frutales las frutas sin hueffos , ni cascara , con diversos modos de ingerir. Dicho es este de los Philosophos muy antiguos , principalmente de aquellos que mas han tirado la barra en cosas de Secretos de Agricultura.

Quando ingirieredes de pua , sacareis de las vivas raices el corazon con una escarpia , ò cortando el arbol , os darà fruta sin hueffo , ni cascara , porque realmente el corazon es principal nutrimento , y padre de la substancia de los hueffos , y cascara. Al contrario de esta opinion son los de las Islas de Orcadas , porque dixeron , que qualquier arbol que le quitaban el corazon , no tan solamente no darà fruto sin hueffos , ni cascara , pero aun se irá secando , y finalmente se morirà. La razon que dàn es esta , y dicen , que como sea el corazon la parte mas humeda , y mas vital , y dà alimento , no tan solamente al arbol , pero aun à la fruta , baxando , y subiendo por los troncos , de la manera que el agua sube , y baxa por los cañones de la fuentes ; esto dàn à conocer los troncos privados de dicha substancia del corazon , los quales se vãn marchitando poco à poco ; todo lo qual reusaron mucho los antiguos : Todavía à nosotros nos dà no poco provecho el uso , y la experiencia , que de las sobredichas cosas hemos hecho ; y tambien nos lo enseñan los exemplares de

Theopheastre.

CAPÍ-

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS FRUTAS COMO SE CONFITAN.

Razon será, pues se ha tratado de los arboles, y de su fruta en particular, se trate aora como se deben confitar; y así para confitar cortezas, ò cáscaras de naranjas, cidras, limas, limones, y otras semejantes, hareis quartos de ellos, y los limpiareis del agrio, y los pondreis en infusion con legia clara por espacio de nueve dias, mudando la legia al quinto dia; passados los nueve, los pondreis en agua clara, hasta que se haya quitado el amargor, ò especialmente que estén transparentes, que entonces havrán estado harto; despues los hareis hervir en un vaso de cobre con agua de fuente, hasta que se pongan tiernas; despues los pondreis en infusion con julepes, hechos de una parte de azucar, y tres de agua por espacio de veinte y quatro horas; despues los hareis cocer con fuego manso competentemente, y los sacareis de estos julepes y los pondreis en un vaso de vidrio, poniendo encima julepes rosados razonablemente, y sacareis de ellos un quarto, y lo pondreis à aromatizar con un poco de ambar, si os diere gusto. Otros los confitan todos enteros, quitandoles por la parte del capullo una ruedecilla, y por alli sacan todo el agrio; y lo demás hacerlo como està dicho.

Confitar naranjas, cidras, limones, y otras.

¶ Naranjas, y limones pequeños que estén verdes, podreis confitar, agujereandolos con un punzon de caña, ò de madera, y los pondreis en infusion con agua, que estén cubiertos de ella por espacio de tres dias, mudando cada dia el agua; despues pondreis un vaso de cobre al fuego con agua de fuente con sal, que no esté demasiada salada, y en hirviendo le pondreis las naranjas, y limones dentro, y hervido bien por espacio de dos credos, sacareis de repente el vaso del fuego, y bien tapado, lo dexareis así por dia, y noche, y despues los pondreis en un vaso con la misma agua, y se conservarán muy verdes, como si saltesen del arbol; y si los quereis confitar con miel, pondreislos por los agujeros pedacitos de canela fina, y clavos de gitofo, y hareis el julepe de miel, que esté à su punto, y en sacandolo del fuego, pondreis dichas naranjas, ò limones, y siempre sean verdes. Conocereis el julepe quando esté en su punto, poniendo una gota de ello encima de la uña, y en estando fria, bolver la uña abaxo, y si no se cayere será bueno.

Confitar naranjas, y limones pequeños.

Para hacer confitura de membrillo, para retener las car-

¶ De los membrillos hareis una confection, ò confitura para

el fluxo del cuerpo, que se llama carne de membrillo, tomando membrillos, y haciendo de ellos quartos, los quitareis las pepitas, y los hareis hervir con agua clara, hasta que esten cocidos muy bien, de manera que se puedan pasar, y calientes, los passareis por el crivo de pieles, ò zaranda, que solo quede en la zaranda el duro que no puede passar, y à ocho libras de esta pasta pondreis tres libras de azucar fino, y mezclandolo todo junto con una espátula de madera, lo hareis cocer, y conocereis quando estè cocido à perfeccion, quando no se despegare del vaso. Y si quereis poner en ello especias, como son, canela, clavos, nueces moscadas, y gengibre, las pondreis muy bien picadas, quando se acabare de cocer, mezclandolas bien con la espátula, y dexareislas refriar, y despues las pondreis en caxas de madera, ò vasos de vidrio. Algunos los cuecen en el horno, y despues los limpian de la piel, y pepitas, y los passan como està dicho.

Lo mismo podeis usar quando confitareis priscos, peras, y otras frutas.

Otra carne de membrillo laxativa.

¶ Hareis otra carne de membrillo que sea laxativa, tomando membrillos, y haciendo de ellos lo mismo, como arriba se ha dicho, y despues cocida con el azucar, pondreis en ella una cantidad de ruibarbo polvorizado. Esta carne purga mucho propriamente, confortando el estomago, y el higado; y en lugar de ruibarbo, podeis poner otras cosas laxativas, como senac, agarico, ò otras semejantes.

Nueces como se confitan.

¶ Si quereis confitar nueces tiernas, y verdes, las cogereis del nogal en el mes de Junio, y las agujereareis de parte à parte en cruz con un punzon de madera, y despues las pondreis en infusion con agua por espacio de diez, ò doce dias, poco mas, ò menos, y las quitareis una piel delgada que se mostrara encima, sin quitar la corteza verde, y las pondreis à hervir largamente con azucar clarificado, añadiendo à menudo el mismo azucar, para que se confuma con el cocer; finalmente las pondreis en un vaso con especias, con que no pongais muchos clavos, porque las harà demasiadamente amargas.

Hay otros que las confitan, tomando nueces verdes en el mes de Mayo, ò Junio, antes que tengan la escorza dura, y las agujerean de parte à parte en cruz con un punzon de madera, y no de hierro, porque las harian bolver negras, y las tienen en infusion con agua, y la mudan à menudo por espacio de nueve dias, y despues las ponen à hervir con agua de fuente hasta que estàn tiernas, y despues las ponen encima agua fria pura. Retiradas, las limpian de aquella piel delgada, y con paño de lino las enjagan, y despues ponen clavos, y pedazos de canela por los agujeros, y las ponen en vasos, y despues

pues xarave, y julepes encima, que elten cubiertas para conservarlas; despues de algun poco de tiempo, si el xarave fuere demasiado claro, lo ponen à cocer de nuevo con las nueces, y las buelven à poner en el vaso, y de esta manera quedan siempre verdes, segun su naturaleza.

¶ Duraznos confitaremos, haciendolos cocer con julepes, que sean un poco aquosos, no para hacerlos cocer perfectamente, sino para purificarlos de la mucha aquosidad que tienen; despues con otros julepes, que sean mas perfectamente cocidos, los pondreis en vasos de tierra con el dicho julepe que hayais cocido para conservarlos, y los pondreis à aromatizar con un poco de canela, y almizcle: Esta manera de confitar duraznos enteros, es general para confitar todas maneras de frutas gruesas, y enteras, como membrillos, manzanas, peras, alverchigos, y otras semejantes.

¶ Para confitar cerezas, ò guindas, les cortareis la mitad del capullo, despues las hareis cocer con su zumo proprio, y zucar; en esta proporcion, para cada libra de cerezas pondreis media libra de azucar, y despues de cocido bien, conviene ponerlas en un vaso de vidrio, y encima el xarave con que han cocido; y si pareciere que està aquoso, hacedle cocer perfectamente. De esta manera podeis confitar ciruelas, cerezas silvestres, granos de uvas, de agràz, y otras frutas pequeñas.

¶ Para confitar ciruelas en pasta, conviene hacerlas hervir con un poco de agua, meneandolas à menudo porque no se quemen, y las hareis passar por cribos de pieles, ò carada, y por cada libra de dicha pasta pondreis quatro onzas de azucar, meneandolo todo junto, y de nuevo bolverlo à cocer, meneandolo à menudo, dexandolo assi hasta que la espuma sea consumida del todo, que denota, la humedad. Hecho esto, assi caliente lo pondreis en los vasos donde lo querais conservar, despues los pondreis al Sol por espacio de tres dias; y si os pareciere que encima estuviere aquoso, conviene bolverlo de nuevo al Sol. Esta manera de confitar en pasta, puede ser universal para hacer pasta de todas las otras frutas, como son, peras, manzanas, duraznos, alverchigos, cerezas, y guindas; empero conviene tener siempre cuidado con la cantidad de el azucar, que debe ser mas, ò menos, segun la humedad de las frutas, que querais confitar en pasta.

CAPITULO QUINTO.

*SECRETOS DEL PLANTAR, Y TRASPLANTAR LOS
arboles de frutas, y cabar, desmochar, limpiar, y sembrarlos
de simientes, y pepitas para ingerir.*

*Plantar, y
trasplantar
los arboles.*

Quanto à los arboles de fruta que se han de plantar, y trasplantar, conviene primeramente considerar, que especie de arbol, què tamaño, y grandeza quando es grande; y si el que trasplantaís acostumbra à crecer en alto, y ancho, lo pondreis conforme su calidad, y en la tierra, y lugar que mas apetece, como se ha dicho de cada uno en particular, porque los unos quieren la tierra gorda, otros seca, otros humeda, otros arenosa, y otros barrosa, porque se hagan mejores; por lo qual será muy necessario ponerlos lexos unos de otros, porque un arbol plantado en lugar espacioso fructifica mas, y assi plantareis, y trasplantareis dichos arboles lexos el uno del otro treinta y cinco pies; y si al medio de estos gruessos quereis plantar uno de los que no se hacen tan grandes, los pondreis à quarenta y cinco pies divididos, y esto porque se puedan hacer mas frondosos.

El manzano, peral, y demás arboles de este tamaño, plantareis à veinte pies el uno del otro; mas si pusieredes dos ordenes, ò mas de ellos, les dareis veinte y cinco pies; y quando los hayais de poner en orden uno junto de otro, hareis que estèn entremetidos en el intervalo de los dos; de este modo enlazados, se haràn mejores, porque tendrán mas espacio, y daràn mas contento à la vista, por venir à linea derecha, mirandolos de través, y pondreis de los arboles pequeños por el medio.

*Intervalo
de los arbo-
les.*

El ciruelo, durazno, y otros arboles de hueſso, y de este tamaño, no quieren mas de quinze pies uno del otro, y de una linea à otra lo mismo, poniendolos siempre à proporcion.

Los arboles mas chicos, como son, cerezos, membrillos, y otros de hueſso, tienen harto de ocho, hasta nueve pies uno de otro. Quando queraís plantar dos lineas, cada una de su especie, y diferentes, plantareis los de especie mas chica à la parte del Sol, porque la

*Tiempo de
regar, avi-
sos en el
plantar los
arboles.*

sombra de los grandes no les hicièſſe daño. Si plantais ciruelos, y perales mezclados, es mejor poner el ciruelo cara al Sol, por ser mas chico que el peral, y tambien porque el dicho peral sufre mejor la sombra.

¶ En tiempo seco es bueno regar los arboles, porque la tierra se cierra

cierra mejor: No se debe plantar ningun arbol, que no se ponga en el mismo sitio, aspecto, y lugar que antes estaba; y así, antes de desarraygarle de su lugar tendreis cuenta, qué parte dell está à cara de Medio Dia, y de la misma manera lo plantareis si quereis se haga mejor; ni se debe plantar ningun arbol, que primero no se le corte el ojo, y pimpollo de medio, porque no se empine, y suba por alli tanto; no cortarlo mucho, por vér, y hacer prueba, si por esta via se haria mejor.

Si quereis plantar sin raíces, que se llama de estaca, plantad de los arboles que tienen grande corazon como la higuera, sauco, cidros, limas, limones, azamboas, y todos los demás de esta semejanza, excepto el naranjo; tambien son de grande corazon el moral negro, avellano, y otros semejantes. *Arboles de grande corazon, se plantan sin raíces.*

Quieren estos arboles el oyo ondo de quatro, ò cinco pies, segun la madre de la tierra; esto es, si la tierra fuere barrosa, mas en tierra humeda no tanto; tambien los hareis el oyo muy ancho, aunque el arbol no tenga grandes raíces; y esto conviene, porque al meter las raíces halle la tierra bien movida por el contorno.

Si la tierra donde hiciereis el oyo fuere demasiado humeda, templareisla con tierra seca, ò aguardareis que esté enjuta; y si fuere muy seca, y dura, templadla con agua, porque los arboles quieren la tierra templada, y así quieren dichos oyos estar hechos dos, ò tres dias antes.

Si quando plantareis arboles con raíces, huviere alguna raíz demasiado larga, conviene cortarla todo lo que tuviere demasiado, que vale mas que no haverlo de doblar, y por el dicho corte saldrán raíces por el contorno.

Es regla general, que todos los arboles que plantareis, mayormente aquellos que tienen simiente, y son gruesos, conviene antes que se planten cortarles los troncos de los ramos de las hojas, que solo quede un pimpollo largo como el dedo, y algunas veces poco mas, ò menos, conforme el arbol lo requiere. Los arboles chicos, que aun no tienen sino una sola varilla, no conviene cortarlos arriba quando se trasplantan, si no fuere à los silvestres, que querais para ingerir con estos, conviene cortarle los troncos, y hojas.

Quando el arbol estuviere en el oyo, hareis de manera que ninguna raíz suba por arriba, sino que quando vayan poniendo tierra, hagan que estén llanas, y estendidas, ò un tanto por abaxo, y la tierra que vayan poniendo sea de la misma del oyo, con que esté
mez.

mezclada con estiércol bien podrido, porque si no lo fuera, haria que las raíces no se hermanàran con la tierra, porque la harian estàn enayrada: guardareis de echarle tierra rebuelta con yervas, que la quemaria, sino echar de la tierra mas delgada encima de las raíces, y despues ir mezclando una con otra hasta hinchir el oyo.

Nunca pondreis estiércol con las raíces de ningun arbol que planteis, que no sea convertido en tierra, porque no se puede consolidar, ni arraygar con las raíces, sino fuere quando las raíces estàn bien cubiertas en tierra, entonces se puede poner encima de la tierra, para que el licor, y sustancia del estiércol baxe à dâr calor, y sustancia à las raíces, de tal manera, que el estiércol que pusieris en qualquier arbol, hareis de manera que no esté pegado con el tronco, que le haria mucho daño, y tan caliente podia ser que le matàra; y si en la dicha tierra sacada de los oyos huviere gusanos, mezclareis un poco de ceniza de colada para hacerlos morir, por lo que podian hacer daño à las raíces; y quando vayais poniendo tierra, y haya medio pie encima de las raíces, ircífla recalzando muy bien al rededor de las raíces, y despues no mas, sino fuere à el fin por todo el oyo con los pies, y esto ora sea la tierra seca, ò humeda.

*Plantar
arboles sin
raíces de es-
taca.*

¶ Quando plantareis el arbol de estaca sin raíces, cortareisle el cabo de la parte mas gruesa con un corte de una parte como un corte de pluma de escrivir, hincandole en tierra sin hacer agujero primero, sino fuere con cosa que fuere mas delgada que la estaca que se ha de poner, que conviene ponerla en tierra que entre forzosa, dandole con algun martillo, ò piedra, atando primero el cabo, porque pegandole no se quiebre.

*Cabar, es-
cornar, y
limpiar los
arboles.*

Dice el necio, y ignorante Hortelano, que no es de importancia tocar los arboles, ni tener cuidado de ellos despues de plantados: mas el buen Hortelano, y Padre de Familias, dicen, haced bien à la tierra, y à los arboles, y ellos os hataràn de fruto: Visto està, y es vulgar dicho entre muchos, que la tierra que no es labrada, no produce sino abrojos, y espinas: lo proprio podemos decir de los arboles, que si no los labran, limpian, y benefician, no daràn fruto, antes bien se bolveràn estériles, porque las yervas que le nacen en las raíces le quitan la virtud productiva, y así es forzoso que se vuelvan estériles, y de ningun fruto: el qual cuidado, y trabajo se ha de tener en ellos, como es, cabar, desmochar, y limpiarlos, el cabar en el Invierno, y Otoño; pero à los recién plantados, el primero, y segundo año, y aun mas años, cada mes una, u dos veces.

El desmochar de los troncos secos en Adviento, y aun hasta el mes de Marzo, no sea en tiempo frio, y con heladas, porque cortados que sean en este tiempo, les haria grande daño: Advirtiéndolo, que no conviene cortarles los troncos, ni pimpollos principales, ni aquellos que iban derechos, sino los tuertos, y aquellos que impiden el Sol à los buenos troncos. Si por todo el arbol no diere el Sol, y no participare de su resplandor, y fuerza, no produce fruto; porque bien sabemos que dice Aristoteles, que *Sol est primum generans*, sin el qual, hablando de las texas abaxo, no puede producir cosa alguna.

Cosa cierta, y averiguada es, que los troncos secos en un arbol, hacen morir à los demas, y assi estos tales se deben cortar, como sea Invierno, ò Verano, no aguardando tiempo à la necesidad, que fuera della se debe siempre hacer el corte de todos los arboles de fruta en Luna vieja, y en los demás arboles que sirven de madera para el fuego, y los que quieren para hojas, y ramos, estos en el creciente de Luna, y el plantar debe ser en los mismos tiempos que se ha dicho del cortar.

Los arboles que nacen en la tierra sin arte, ò con él, ò con el trabajo, y industria del hombre, los unos son plantados de simientes, granos, ò huesos; otros de raíces; otros de vara, ò estaca; otros ingeridos unos encima de otros; de los quales se dirà principalmente de la manera que se han de plantar los de simiente à parte en un quarto del huerta. Para plantar, ò sembrar las simientes de los arboles, como son, perales, manzanos, membrillos, y otros, hareis cabar la tierra muy bien en un quarto de huerto, y que el Sol le dè muy bien en el Verano; y si fuere posible, mejor en el Invierno, en la qual echareis mucho estiércol, rebolviendolo bien con la tierra, la qual pondreis à sulcos; y en el Septiembre, y Octubre tomareis dichas simientes, y las amallareis, las de las peras, con peras podridas, de las que caen baxo del arbol, y de las manzanas, con manzanas corrompidas, y assi de las demás frutas; y dicha massa la tendreis, y dividireis por el largo de la linea, ò sulco que havreis hecho, cubriendolo de tierra ligeramente teniendo cuenta, que de una linea à otra haya quatro pies, por lo que limpian los de las demás yervas, no les hagais daño con los pies. De otra manera lo podeis hacer, y es, que hagais secar dichas simientes, conservandolas hasta San Andrés, ò hasta el principio de la Primavera, las quales despues podreis sembrar, como està dicho arriba. Quando el arbol que nace de simiente tendrá un año, le quitareis todos los pimpollos, y varillas nuevas que havrà hecho, no de-

Sembrar las simientes de las frutas para ingerir.

dexándole ninguno , sino fuere el de enmedio , y hareis lo proprio con las yervas , no dexandoles ninguna por todo el contorno, y cabandolos de aqui adelante muy à menudo , y el riego que siempre fuere neccessario. Para hacerlos nacer, y venir mas presto , conviene antes de sembrarlos poner la simiente en infusion dos , ò tres dias con agua, ò leche. Para sembrar el olmo, conviene coger la simeinte antes que se vista de hojas , que será al principio de Marzo , haciendola enjugar dos dias à la sombra , sembrandola despues en unos hoyos hondos de un pie. El laurel se siembra un pie debaxo de tierra quatro azeytunas juntas , y al año despues trasplantarlos: De la primera fuerte se hace con las otras simientes semejantes, como las del ciprés , arrayàn , y otras.

*Sembrar
las pepitas
de hueffos.*

Para plantar, ò sembrar las simientes, ò pepitas de hueffo , como de azeytunas, cerezas, ciruelas, almendras, duraznos, alverchigos, castaños , y otros , conviene en sacando el hueffo de la fruta, hacerle secar à la sombra, ò al Sol, que no sea muy caliente, y quando los querais plantar , hareis estèn tres dias en infusion con agua , ò leche , sembrandolas despues en tierra bien cabada , y estercolada, lexos el uno del otro , medio pie , y tres dedos debaxo de tierra, regandolos quatro veces cada mes en el Verano , quando el tiempo fuere seco , y caluroso , y los entrecabareis una vez cada mes, y sobre todo que estèn puestos en parte donde les dè el Sol. Quando estos arboles de hueffo havrà crecido , que será del Adviento à un año , y los querais trasplantar , cortadles la raíz mas principal, hasta dos, ò tres dedos de las otras raíces pequeñas, y lo mismo hareis de las que huviere, que sean demasiado largas , y deste modo plantarlos , que todo arbol plantado dos, y tres veces, ò mas, hace mejor la planta para ingerir , y tambien despues de ingerido , quanto mas se trasplanta , ineyora la fruta. El ingerir encima del membrillo , hace que la fruta salga carcomida , y picada. Si quereis tener buena fruta, hermosa, y bella, no es bastante haver plantado en buena tierra los granos , ò hueffos , antes bien conviene al cabo del año trasplantarlos en otro lugar , porque dicha mudanza , les hace producir el fruto , y hojas mas bellas , y agradables , y assi los frutales silvestres , trasplantados otra vez , y en tierra buena , vienen à tomar otra naturaleza mas dulce , y bella. Quando los dichos arboles de granos, ò hueffos havrà crecido un poco , conviene entrecabarlos , teniendo cuenta , que quando lo hagais , no corra el viento cierzo , porque este viento es muy enemigo destas plantas nuevas. Quando los querais trasplantar , tened cuenta à qué parte del Cielo estàn en el primer sitio, ò lugar, y desta manera los pondreis

al

al hoyo. Quando mercareis,ò os dieren arboles ingeridos,os informareis,como estaban en su sitio,y de què parte estaban caídos,ù declinados, para poderlos poner de la propria parte, porque poniendolos al contrario, no se harian tan hermosos, y bellos.

El cerezo,que sale de la raíz del otro hueso,se hace mejor,y mas presto,que no el que nace de hueso, y lo proprio es de los del ciruelo, moral, granado, arrayàn, y membrillo; se hacen mejores de su planta, que de simiente, y vienen mas presto, tomando un ramo grueso como tres, ò quatro dedos, haciendolo pedazos, de lo largo de dos pies, poco mas, ò menos, y darles à cada pedazo un corte de una parte del cabo gordo,como el de una pluma de escribir; y lo pondreis en tierra,que entre muy forzoso, como se ha dicho mas largamente.

La higuera,granado,y el membrillo,vienen mejor de rama esquaxada del tronco,que de grano. Estos arboles hechos de estaca, ò de rama esquaxada del tronco,no se pueden trasplantar,que no tengan tres años, porque tengan las raíces un tanto fuertes.

Otra manera hay de plantar arboles,que es de barbados, sacados de otros arboles, con caxas de madera, ò con vasos quebradizos; de tal manera,que con diligencia dentro de dos años tendreis poblado un huerto de arboles de fruta excelente, y sin haverlos de ingerir, y así se dirà el como, empezando por el naranjo, cidro, ò limon.

Hareis caxas de madera del anchura de dos pies, y de alto dos y medio, y tambien de mas,ò menos.grandes, las quales de una parte han de estàr sin clavos,porque estèn abiertas; y de la parte de abaxo debe haver un ojo,que el tronco del naranjo pueda estàr en èl;y dicho ojo debe estàr abierto, hasta la parte que queda abierta, sin clavos, para que por alli pueda passar el tronco del naranjo, y la pondreis, y asentareis de manera,que si el tronco viniere de tierra,que estè asentada en alto, un poco mas de medio pie, poniendo debaxo algunas piedras gruesas, ò otras cosas, con que dicha caxa estè bien firme, y tendreis cuenta, señalando en el tronco la parte que queda ocupada dentro de dicha caxa, y hareis en el dicho espacio del tronco, si fuere grueso como el brazo, tres cortes; y si fuere la mitad menos grueso, bastaràn dos cortes; y si fuere como el dedo, bastarà uno; los cortes deben ser repartidos en el lugar señalado del tronco, que ocupa dentro la caxa, desde quatro dedos de abaxo, hasta cinco, sin llegar arriba; y el un corte debe estàr hecho de una parte,y en el de enmedio à medio lugar de la otra parte del primero,y el tercero de la otra parte del primero.Dichos cortes se han de hacer desta manera en el lugar dicho,adonde debe estàr

Para hacer,y plantar arboles con barbados.

el corte , y lo hareis con una sierra pequeña, cortando, aserrando, hasta que solo esté cortada la tercera parte del tronco ; despues con un escoplo, que corte bien, y con un martillo hareis abrir el tronco, empezando la cortadura de la parte de arriba, hasta que aquella tercera parte del tronco se abra , poniendo dentro de la abertura una pedrezuela pequeña , que solo haga tener aquella parte del tronco mas alzada ázia arriba, que no la que queda abaxo , medio trayiesso de dedo , y assi de la misma manera hareis los demás cortes señalados; hechos, assentareis vuestra caxa, como se havia puesto de principio, y la clavareis de la parte que quedò abierta ; y si abaxo en el suelo havrà algunos agujeros, los tapareis con pedazos de madera, ù telas, ù vasos quebradizos, y luego llenad esta caxa de tierra buena, y sin poner estiercol; yendo poniendo la tierra, la ireis muy bien pisando, porque esté siempre muy bien apretada con el tronco , y assi conviene esté dos años, regandole en el Invierno de quince en quince dias, y en el Verano de ocho en ocho , y en el tiempo de los Caniculares de quatro en quatro dias , y haciendolo assi , evitando los inconvenientes que abaxo se diràn, tendreis un naranjo para trasplantar muy al seguro, al cabo de un año, cortandolo con una sierra pequeña debaxo de la caxa , y lo podreis llevar al hoyo que havreis hecho para ponerlo, ò sea en el mismo huerto, ò en otro mas lexos, haciendolo llevar por hombres, para que lo lleven seguro, y lo pondreis en el hoyo; assentado que esté, de la misma manera, parte, y cara como estaba en su primero asiento , le desclavareis de los clavos de la caxa , quitandole la madera de la una parte, y le ireis poniendo tierra de aquella parte contra las raíces de los barbados, que vereis que dicha caxa no està llena , las quales raíces ha hecho dicho tronco por las cortaduras hechas; y despues de la misma manera hareis por los otros lados. La madera de abaxo no la movereis, por no ser de importancia, porque quitandola, se le haria mas daño que provecho ; despues lo ireis regando siempre que fuere necesario. Las advertencias , que en esto conviene advertir, son , que la cortadura , que se hace en el tronco : no la abrireis de la parte de abaxo, porque por aquella parte nunca mete raíces, como se ha visto por la experiencia. Otro aviso mas importante, y es, que haveis de atar muy bien el dicho tronco con otro del arbol, si le hay à su lado, ò con otra cosa, para que con el viento no se pueda mover, porque con el movimiento haria crecer el lugar, que tiene dicho tronco en la tierra, y assi no estando apretada la tierra con el tronco, no echaria raíces , y el trabajo seria en vano. El tiempo de hacer este exercicio, es el de Noviembre, hasta por todo Marzo, que à hacerse

mas

Advertencia.

mas adelante es muy dificultoso , porque haciendose los cortes en tiempo , los naranjos tienen humor , y peligraria que la corteza no se quitasse de la madera , y no criaria raices; y que se haga en Luna vieja , y el tiempo de plantarlos sea en Marzo ; al cabo de un año podreis abrir una parte de dicha caxa , y vereis si ha echado hartas raices , que si haveis tenido el cuidado dicho, os asseguro avrà hartas , y lo podreis plantar al cabo del año , sino aguardareis para el otro siguiente.

Con el mismo orden podreis hacer de otros troncos , y ramos mas pequeños , hasta que sean como el dedo ; y en estos pequeños, basta que se les haga dos aberturas , ò cortes , y estos se pueden poner en ollas viejas , ò con otros vasos quebradizos , cortandolos por el medio en dos partes , haciendo lugar abaxo por el tronco; y assentado que sea en la olla , ò vaso quebradizo, la unireis , atandola muy bien , y la hinchireis de tierra , como lo demàs que se ha dicho en las caxas arriba. Lo mismo podreis hacer à qualquiera ramo de arriba de arbol del naranjo, si tuviere troncos, ò ramos buenos para sacar para ser arboles; y tambien en los troncos; ò ramos viejos podeis hacer lo mismo, y seràn estos enanos; y todo lo q se ha dicho podeis hacer con todos los demàs arboles de fruta ; y todo esto està muy bien experimentado en esta fidelissima Villa de Perpignan por mi proprio , y por otros muchos , con felicissimo sucesso.

El arrayàn , para que se hagan barbaños de las varillas , y ramos del para trasplantar en el huerto , para encañizados , ò para otra cosa, si son troncos gruesos, hareis lo mismo que lo de los naranjos ; si fueren varillas mas chicas que el dedo pequeño , solo los abrireis por medio , poniendo en medio de la abertura un palillo para que estè un poco abierto, y la pondreis dentro de una olla , como se ha dicho del naranjo, y con los demàs que se ha dicho.

Algunos plantan los planzones que se hacen en los pies del olivo, cortandolo con un pedazo de la madera de la raiz; y assi digo, q es mejor un año, ù dos antes darle con un martillo, ò con otra cosa fuerte baxo del contorno del dicho planzon en algunos lugares algunos golpes, majandole la corteza, y despues hacerle un monton de tierra por el contorno del tronco , y al cabo de un año , ù dos avràn echado raices con barbaños , y con ello se plantaràn mas seguros cortandolos del , y los plantareis , y hareis lo demàs que tenéis acostumbrado.

CAPITULO SEXTO.

*SECRETOS DEL INGERIR LOS ARBOLES DE MUCHAS
maneras, y en varios tiempos.*

Seis maneras de ingerir.

Muy grande belleza, y acrecimiento atrae à los arboles, y à su fruta el trasplantarlos, pero mucho mas el ingerirlos, porque de aquí nace qu el arbol silvestre se haga domestico, y el estéril fertil, las frutas mas bellas, hermosas, y mejores; todo esto vemos que dà grande contento à los hombres: Què belleza es ver manzanas, peras, y otras frutas, hacer diversas colores, y sabores, y todo por el artificio del ingerir! Del qual enseñarèmos cinco modos, y mas.

El primero es con pua, hendiendo el tronco del arbol en la corteza, y madera. El segundo, ingerir de pua entre corteza, y madera del tronco. El tercero, ingerir con barreno, el qual se hace en dos maneras. El quarto, ingerir de escudo, el qual se hace en dos maneras. El quinto, de cañon, de los quales se enseñará el modo, y el como se ha de hacer de cada uno en particular. Primeramente antes de ingerir, se ha de considerar diligentemente el clima, y territorio que sea à proposito, y ver que arboles, assi los de simiente, como los de pepitas. De hueslos son mas fertiles, y siempre es mejor ingerir cada especie à su semejante, con el qual puede el arbol ingerto hacer union, y hermandad, que de otra manera nunca hace buen par, porque es imposible que algun tiempo no se vengan à encontrar estas dos naturalezas. El ingerir, encima del tronco de verfa, no es durable, ni vale cosa, porque al fin tira al natural de donde sale, aunque se ingiere con el olmo, ni encima del espino de majuelos, roble, vid, rosal, ni otro semejante. Por el tanto conviene siempre ingerir encima de planta, ò arbol silvestre, por lo q es durable, y de mas robusto natural; con todo, si ingieris en madera blanda, y apacible, viene mas presto, q no haria con los sobredichos si no fuesse que lo quisiessen hacer por curiosidad, ò por engañar el Hortelano para vender, ò por otra cosa, y assi el mejor ingerir es cada uno con su especie, ò à lo menos ingerir arbol temprano con otro temprano, y el tardio con otro tardio. No se ha de pensar en poder ingerir indiferentemente encima de otro genero de arbol, porque la encina no percibe el peral, ni la higuera el olivo, ni la vid el pino, ni ciprés; en conclusion, ningun arbol de goma, azeytofo, ni otro q destila pez, no recibe ingerto de otro arbol q tenga la madera densa,

sa, y pesada, como el box: Los q̄ tienē la corteza muy tierna, no lon à proposito para ingerir, porq̄ el uno por la mucha ternesa no puede tenerle en sí reprimido, y el otro por la mucha ternesa lo ahoga.

El tiempo de ingerir empieza por Navidad, como se vè en el Invierno frio, mayormente el almendro, durazno, y el peral temprano, y los demás que empiezan à florecer temprano: El manzano, con los demás que no florecen tan presto, es mejor aguardar à Febrero, y Marzo, y esso segun los climas frios, calientes, y templados. En este proprio tiempo es bueno ingerir los arboles viejos que no fueren ingertos, ò no sacan buena fruta, entre la corteza, y madera, de pua tardia, conservada en tierra, de manera que se puede ingerir de pua los meses de Diciembre, Enero, Febrero, y Marzo, conforme el clima de la tierra, y los arboles fueren mas, ò menos tempranos en echar hojas. Los arboles que tienen humor, se ha de ingerir mas temprano, y los que son mas enjutos mas tardios; con todo, que el granado, y la higuera aunque sean secos, quieren ser ingeridos mas presto.

Tiempo de ingerir.

El ingerir de pua, y de escudo, se hace mejor en Luna creciente, que en otro tiempo; y las puas se deben cortar del arbol en Luna vieja, esto es, dos, ò tres dias antes que la Luna vuelva, y se conservan, como se dirà adelante, con el modo, y manera de cogerlas; y el tiempo de ingerir es, quatro dias despues de la conjuncion de la Luna con el Sol, hasta el fin del primer quarto. Esta prohibido entre los curiosos Hortelanos, que no se hagan ingertos quando corre el viento de Mediodia. El ingerir encima del arbol silvestre, es mejor que no encima del arbol domestico, y dulce.

El ingerir de escudo, se puede hacer todo el tiempo que los arboles tienen humor entre la corteza, y la madera, que serà desde la Primavera hasta el Otoño; el moral desde Marzo hasta todo Septiembre, y todos los otros arboles lo mismo, poco mas, ò menos, segun el clima de la tierra; advirtiendole, que quando llueve no es buen tiempo de ingerir en corteza; ni tampoco es bueno seguir el uso de aquellos que ingieren luego que han plantado los arboles silvestres; y assi se puede decir que es muy grande yerro, porque dicho ingerto nunca medra, ni crece. Los buenos ingertos se han de hacer quando los arboles trasplantados estàn bien hermanados con la tierra, porque el buen ingerto si no creciere mucho el primer año, nunca serà arbol grande sino pequeño, envejecido, y de poco provecho; y estos tales, lo mejor es, quando estèn arraygados en la tierra, cortarles abaxo en el tronco cercano à la tierra, y bolverlos à ingerir de nuevo.

Tiempo de ingerir de escudo.

*Los aliños
para ingerir.*

El Obrero que quiere hacer este oficio , debe estar apêrcibido de todos los aliños necesarios en un cesto. Primeramente un cuchillo, ù hoz que corte bien, de un escoplo grande, y otro pequeño, una sierra, dos barreñas, una mayor que otra, dos trepantes , que todos corten bien , corteza de sauce, mimbres , trenzas , ò hilo para atar los ingertos, barro, ù otra tierra amassada con estiercol de buey; de esta massa pondreis encima de qualquier corte de tronco que corteis, porque le ayuda mucho à soldar, y que el Sol no le haga daño.

*El coger
las puas
para ingerir.*

Para coger las puas para ingerir, tendreis cuidado de tomarlas de arboles poderosos, y fructiferos de la parte que mira àzia Medio-dia; deben ser dichas puas tiernas, y que participen del viejo no mas de para sustentarse; y si fuere demasiado larga al tiempo del ingerir, de una hareis dos, ò tres, cogiendolas, como hemos dicho, en Luna vieja, dos, ò tres dias antes que aya buelto, y ingerirla dos dias despues hasta todo el primer quarto. En estos dias las conservareis dentro de un vaso muy bien cerrado, que el ayre no pueda entrar, porque las puas no se deben ingerir luego que son cogidas , porque entonces estan con todo su vigor, y humedad, assi como estaban en el arbol, que ingerir de esta manera se enjugan, y reprimen dentro del agujero del ingerto, dando lugar al viento que lo pueda penetrar, y se mueran, y por esso se aconseja que se dexen por algunos dias de la manera que se ha dicho arriba, porque alli pierden aquella humedad superflua que tuvieran, y de esta manera està mas bien acertado. Y si quereis traer las puas de lexos , las traereis de esta manera , y tambien dentro de un vaso con barro amassado , y dicho vaso bien cerrado, que no respire por ninguna parte, y tambien puestas con miel.

*El modo, y
manera de
ingerir de
pua.*

El modo de ingerir de pua es assi : Cortareis la estaca, ò tronco que querais ingerir, todo redondo con una sierra; si lo haveis de ingerir muy baxo de tierra , igualareis muy bien el corte , que estè llano , con una hoz que corte bien ; y si dicho tronco fuere chico, en el qual no puede estàr mas de una pua , lo bolvereis à cortar, tomando de una parte , como de lo ancho de un dedo mas abaxo del corte , y yendo por arriba , hasta cerca de el medio corte, que quede como un labio de flauta, esto poco mas, ò menos, conforme el tamaño del tronco ; y si el tronco fuere grueso, se cortará todo llano , porque conviene se le pongan dos puas , teniendo cuenta, que de la parte donde se pondrán estè muy llano ; y assi para cortar dicho tronco , le atareis un cordel al rededor , tres dedos mas abaxo , porque con la incision no se abriese demasiado , advirtiéndole al hazer el corte , dexando mas campo de una parte que de otra , que no llegue al corazon del arbol , porque es nec-

cessario que quede todo el corazon entero en una parte, y la hendidura, ò incision que no baxe mas de quatro dedos dentro del tronco. Los hombres curiosos en este oficio, tienen un hierro hecho à manera de navaja, que de una parte corta, y de la otra està llano para picarla encima; de un cabo està buuelto àzia arriba, hecho à modo de escoplo, para hacer tener la incision del tronco abierta, por donde se ponga la pua, y del otro està agudo, y bien afilado, que sirve para cortar las cortezas de los arboles, por el qual se puede ingerir entre corteza, y madera; y assi no teniendo este aliño, tendreis aparejada una clavija de palo de madera fuerte, hecha à modo de escoplo de un cabo, y esta la pondreis dentro de la incision, teniendola assi abierta; despues tomareis la pua, y con un cuchillo que corte bien, la cotareis del cabo mas grueso por abaxo, de largo de dos traviessos de dedo, del modo que se suele cortar una pluma de escrivir, de este modo la pondreis en el tronco à la parte mas alta de èl, teniendo cuenta que la corteza de la pua està al igual de la del tronco de la parte de la madera que la saba, que es aquel licor que està entre corteza, y madera, vengan al igual, y en un mismo derecho el uno del otro; y mirad que no hagais como muchos que se engañan que no tienen cuenta, sino que la corteza de la pua, y la del tronco estèn iguales de la parte de afuera; y quando el tronco es muy pequeño, que entonces tiene la corteza delgada, assi como la de la pua, entonces muy bien lo aciertan; pero quando el tronco es un poco grueso, nunca lo aciertan, por lo que tiene la corteza mas gruesa que la de la pua; por esto es mejor, para mas acertar, y no haver de tener cuenta en tanta quimera, mirar que la madera del tronco venga al igual de la madera de la pua; y haciendolo assi, es tambien forzoso que todo lo demàs estè igual, porque todo esto estriba, que aquel licor que llaman saba, que se hace entre la corteza, y la madera, estè bien derecho el uno del otro, y se unan, y hacen bolver à dár vida à la pua, y unirla con el tronco: Puesta la pua, como està dicho, ireis afloxando la escarpa, y el tronco irá apretando igualmente la pua, de manera, que no se debe mover un punto; despues soltareis el cordel de abaxo, y si el tronco no apretare harto la pua, le atareis con un junco, apretandole bien, y con barro amassado tapareis las llagas que ayais hecho por arriba, y por los lados, embolviendolo con trapos bien atado, para que el agua no le haga daño, y siempre el ojo à la pua, que no se mueva, y de quando en quando los ires à visitar para quitar los pimpollos que el tronco acostumbra sacar, porque causarian que la pua se ahogasse; y quando llegueis à Mayo, ò poco mas, con-

viene los troncos que ayais atado los alfoxeis , que no estèn apretados, porque la pua pueda mejor sacar el pimpollo, y hacer mejor su crecimiento ; en el lado les pondreis una cana , ò vara, con la qual la ireis atando assi como vaya creciendo , para que se vayan criando derechos, y que el viento, ò otra cosa no les haga daño; y si fuere echando pimpollos se los quitareis , entrecabandolos una vez cada mes, no dexandoles yervas por el contorno, y haciendolo assi , tendreis ingertos bellos , y hermosos. Conviene que el arbol que se quiere ingerir sea grueso , por lo menos con el dedo pulgar , y que sea de dos años , porque el que es de uno, subitamente echa pimpollos, y queda esteril, è infructifero.

*Ingerir de
pua entre
corteza , y
madera.*

Quanto en el ingerir de pua entre la corteza , y la madera del tronco , solo se usa en los arboles yà gruesos, y viejos , los quales tienen la corteza dura , y gruesa para poder tener apretada la pua, y se hace como se sigue. En el tiempo que el arbol quiere empezar à entrar en humor, que serà por todo el mes de Febrero , y Marzo, que entonces la corteza empieza à despegarse de la madera del tronco de las gruesas plantas silvestres , que no se pueden facilmente hendir por medio , ò en cruz , ò de otra manera , y tambien en los troncos, y ramos de gruesa, y gorda corteza, como la higuera, ciruelo, peral, y castaño.

La pua que se ha de ingerir, debe ser como la que se ha dicho, assi en el coger, como el haver estado cogida, y conservada, y al mismo tiempo de la Luna. Conviene serrar el arbol silvestre grueso , que no ha sido ingerido , encima del tronco , donde salen los renuevos de los ramos , todo redondo ; despues arriba en el corte, entre la corteza , y la madera , hincareis un hierro à modo de lanceta para levantar la corteza , para hacer lugar para meter la pua, sin que entre del todo tanto como debe entrar la pua, y primero cortareis la corteza un traviesso de dedo , para que mejor dé lugar à la lanceta , y despues à la pua , y dicha pua cortareis en el cabo mas grueso , solo de una parte , como paleta , que vaya haciendo punta , y de la otra parte que quede con la corteza , y assi la ingerréis en el lugar del tronco , que la parte cortada vaya de la parte de la madera , y la otra parte vaya de la parte de afuera , y hareis entre forzada , que ella misma haga un poquito mas de lugar del que aya hecho la lanceta de hierro, ò de hueso, ò de madera fuerte , y puesta una pua , de la misma manera pondreis mas por el contorno , hasta tres, ò quatro , porque como el tronco es grueso, bien lo puede llevar , y con la mucha virtud del arbol , presto bolverà otra vez à ser arbol perfecto; y hecho esto, lo embolvereis con

un poco de barro amassado con estiercol de buey , atandole como se ha dicho arriba. Tambien se pueden ingerir de esta manera el albericoque , manzano , alberchigo , durazno , almendro , higuera , caltaño , peral , y ciruelo , los quales deben ser tamaños como el brazo , porque si dichos arboles tuviessen la corteza muy tierna , y simple , no seria tan bueno , y por esso conviene que la tengan dura , y firme para poderse hacer bien , si no fuere algun otro arbol mas chico , que la tuviessse tierna , y buena para este proposito.

Con barreno se puede ingerir en dos maneras ; el uno de pua cogida de los arboles , como se ha dicho arriba ; el otro se hace de vara , ò varilla , la qual no se coge del arbol , sino que deben està plantadas las dos , la una cerca de otra , como el que ingiere , con el que se ha de ingerir.

Ingerir con barreno en dos maneras.

El ingerir de pua cogida con el barreno , se hace de esta manera : barrenareis el tronco del arbol un traviesso de dedo dentro de la madera con un barreno pequeño , del grueso de la misma pua , que el agujero vaya àzia abaxo ; despues quitareis el pellejo , ò corteza del cabo de la pua , todo aquello que aya de entrar dentro del agujero hecho dètro de la madera , quitado todo el rededor , siguiendo la misma forma que tiene dicho agujero , à fin que puesta dicha pua , su corteza està bien assentada encima de la madera de todas partes , sin entrar nada de la corteza dentro de la madera , porque lo que està dentro de la madera , no sirve sino para sustento de la pua , y la corteza , ò pellejo de la pua sirve para que el licor , ò saba , que llamamos , haga union con la del tronco , y de esta manera viene à dár vida à la dicha pua ; despues de puesta , como està dicho , podreis poner mas por el contorno del tronco , si el tronco fuere grueso , conforme el tamaño del tronco del arbol , y despues pondreis un poco de barro por el contorno de la pua.

De otra manera se ingiere con barreno , que la pua no se corta del arbol , lo qual es muy buen modo para los curiosos , y muy seguro para toda manera de arboles , aunque no aya conformidad entre ellos ; verdad es , que estas cosas de ingerir los arboles con sus contrarios , no son durables , sino que se hacen por mas curiosidad , por lo que se mudan los sabores , y gustos de las frutas , como se dirà adelante , y de esta manera se puede ingerir la vid encima de otra de parral , que fuere de ruin planta , de otra buena del mismo parral , y en la viña lo proprio , lo qual se hace desta manera. El arbol que querais ingerir uno con otro , deben està plantados el uno al lado del otro ; despues en Febrero , ò en Marzo , que es el proprio tiempo ,

Otra manera de ingerir con barreno.

con un barreno hareis un agujero, que palse de una parte à otra del tronco del arbol que querais ingerir, ò en uno de sus ramos, y el agujero debe ir un poco àzia arriba, y hecho, le limpiareis con una gubia de Carpintero, por lo que el barreno siempre le dexa rasposo, y por el dicho agujero passareis una varilla del arbol de su lado, hasta que entre un poco forzada, sin cortarla, y la atareis de manera que no pueda bolver atràs; despues con barro, y estiercol seco de buey, todo junto amassado, ungireis el contorno de la varilla de una parte, y otra del agujero, atando esto con algun trapo, y al cabo de dos años este ingerto esterà unido, el qual podreis cortar despues junto al arbol; y tambien cortareis el arbol ingerto à dos dedos encima del, y de esta manera tendreis el ingerto seguro, advirtiendole de cubrir el corte del arbol con la massa que se ha dicho, para que el Sol no le haga daño.

La manera de ingerir de escudo,

¶ No ay de todos los modos, y maneras de ingerir, ninguno mejor que el de escudo, por muchas cosas, principalmente por hacerse este exercicio sin trabajo del cuerpo, que qualquier Principe se puede entretener en ello, por el grande gusto que despues puede tomar de ello, quando vè tan lindas, y hermosas frutas que salen del exercicio hecho de su mano, tan varias en el color, y olor, como en el gusto, y sabor; y por otra particularidad, que no se pierde ningun arbol, porque no se cortan hasta tanto que estèn bien seguros, que el escudo està unido con el arbol con que se ingiere; mayormente, que con èl se pueden reparar los yerros, y faltas que hacen los ingertos de pua, porque los que se mueren hacen despues pimpollos, y en ellos pueden en el tronco ingerir de escudo en llegando el Verano. Este modo de ingerir no se puede hacer hasta que los arboles tengan aquel humor, ò licor que llamamos saba, que es quando la corteza se divide de la madera, que es desde Marzo hasta todo Septiembre, y conforme los arboles, porque ay algunos que lo tienen antes, que son aquellos que primero pimpollean, de los quales es el morat el primero que se puede ingerir en Marzo de escudo, y esto antes, ò despues, conforme el clima, y Cielo de la tierra, si fuere fria, caliente, ò templada; y assi se puede despues ingerir todos los meses arriba dichos, si se hallan pimpollos que no ayan salido los botones, ò ojos de dichos pimpollos.

Todos los arboles de especie de naranjos, albaricoques, ciruelo, peral, almendro, manzano, cerezo, granado, castaño, è higuera, se pueden ingerir de escudo desde Abril hasta Septiembre, hallandoles con sazón, esto es, que se pueda separar, y dividir la corteza de

de la madera. Muchas veces se vè en una misma especie de arbo-
les, en la varilla que se les tiene de ayudar con la punta de un cu-
chillo poco à pocho, quando se saca el escudo. Tambien se ha de
advertir, que los pimpollos, ò varillas; de las quales haveis de
sacar escudos, las haveis de tener puestas en agua (si no fuesse que
luego se pudiesse por obra) porque como es tan tierno, padece
muy presto; y si acafo huvieren yà padecido algun tanto, se pon-
dràn todas dentro de agua hasta la mañana; y quando las ayan
de llevar fuera, haràn que sean con agua del todo cubiertas den-
tro de un cantaro, ò en otro vaso, que de essa suerte se quitan
muy bien de la madera, y las mas veces mejor que no en saliendo
del arbol.

¶ La forma, y modo de sacar el escudo es este. Tomareis una
de las varillas, de las quales quereis sacar el escudo, y con un cu-
chillo que corte bien le cortareis todas las hojas, no muy junto
del trønco, porque no haga daño al ojo, ò botoncillo que ay en-
cima del assiento de las hojas: verdad es, que ay algunas hojas,
como son las mas baxas del pimpollo, ò varilla, que no tienen ojo,
ò botoncillo; hecho esto, cortareis al rededor la corteza un tra-
viesso de dedo debaxo de dicho botoncillo, y encima del de la mis-
ma manera, y despues cortareis la dicha corteza de la parte de atrás
del corte de la corteza de arriba hasta el corte de abaxo, y con la
punta por la otra parte ayudarle à que se levante, y suelte dicho
escudo de la madera, y esso hasta que no se tenga sino un poco en el
contorno del ojo, y entonces tendreis la varilla con la mano iz-
quierda firme, y con los dos dedos de la mano derecha apretando
el escudo, haciendolo rodar, porque con el apretar vaya con el
escudo el ojo que està pegado con la madera, y assi haveis de mirar
siempre el escudo si de la parte de adentro està llano, que si no sería
quedar se con la madera; y estos semejantes escudos bien se pueden
poner, pero no serán de ningun provecho, que nunca haràn pim-
pollos; algunas veces se vè haver ojo de la parte de adentro al dere-
cho de la hoja, por esso no dexa de ser bueno, solo sea llano en el
derecho del ojo; el dicho escudo debe ser mas largo que quadrado;

*La mane-
ra de sacar
el escudo,*



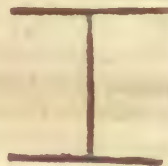
si la varilla fuere un poco gruesa, la cortareis una
cintilla de corteza, del largo de un corte al otro,
conforme pareciere ser necessario al escudo; es esta
su figura, el qual se mece, y saca de las varillas de
los arboles que tienen la corteza delgada, como la
del granado, ciruelo, y otros.

¶ Los demás que halláreis la corteza gruessa, ó un poco densa, los quitareis con punta, porque se allienta mejor, y mas facilmente que no el quadrado. Despues de cortado el quadro como se ha dicho, le cortareis encima la varilla de la parte de abaxo, quitandole los dos quartos, quedando con la forma que aqui se pone su figura.



Algunos hacen la punta en el cabo de arriba. Otros escudos se sacan, que à causa de las hojas, y ojos son muy espesos, en los quales avrá dos, ó tres ojos en un mismo escudo, los quales se pueden reservar todos, ó à lo menos el mas principal, como en el del granado, y olivo.

¶ El escudo quadrado se pondrá en el tronco principal del arbol, ó en el de los ramos, ó en varillas, si las ay en el tronco, y que sea en lugar muy llano, y à la parte del Mediodia, poco mas, ó menos, porque se vé que viven mas los puesto cara al Sol, que no los que no lo están; y assi cortareis la corteza à la parte de arriba, y de la parte de abaxo lo mismo, de la medida del largo del escudo; y quando la cortareis, tendreis el escudo presentado encima del lugar del tronco donde se ha de poner; y entonces cortareis encima, y baxo dél; despues cortareis por el medio de un corte à otro, como vereis por esta figura. Despues por el corte, que será del largo, ireis abriendo poco à poco la corteza con la punta del cuchillo de la una parte, y de la otra; como quien abre dos puertas de una ventana, hasta que veais que ay lugar para el dicho escudo quadrado; advirtiéndole, que el ojo quede en medio, y despues con un hilo fuerte lo atareis por encima de la corteza todo al rededor, de arriba abaxo, sino fuere por encima del ojo, y apartareis el hilo un poco recio; y si pusiereis el ojo encima de otro de la madera del tronco, se hará con mas vehemencia el pimpollo, que saldrá del tal escudo.



Como se
pone el es-
cudo de
punta.

¶ El escudo de punta es muy facil de hacer, porque no es necessario sino en el arbol donde le querais poner, darle dos cortes en forma de la Cruz en el ancho del escudo, y arriba abaxo del largo, y de la parte de arriba abrireis la corteza de una parte à otra, yendo baxando poco à poco hasta abaxo, y por arriba pondreis la punta del escudo, apretandola àzia abaxo, hasta que esté dentro la corteza,



teza, y apretandola un poco por abaxo, y por lo llano, se hará hacer el lugar que conviene, por estår bien asentado, y llano, atandole despues de la manera que se ha dicho de el escudo quadrado, advirtiendo, que sea en tiempo enjuto, que no llueva poco, ni mucho, ni haga viento de Mediodia, que todo esso le es muy contrario. Debense tener estos escudos, assi el quadrado, como el de punta, atados quince dias, poco mas, ò menos; al cabo de los quales los soltareis, porque si passa mas tiempo de essa manera, les seria muy dañoso, porque assi como fuesse el tronco creciendo, apretarian mucho las ataduras: Si se ingiere de escudo en la Primavera, en los meses de Marzo, Abril, Mayo, ò Junio, si despues de passados quince dias de la desatadura se viere estår verdes, cortareis el tronco dos dedos encima del escudo, poniendo en el dicho corte barro amassado con estiercol de buey seco, y vereis en el proprio año como crecerà, que parecerà un medio arbol: Puedense poner en el mismo tronco mas escudos, para que mejor se pueda acertar que alguno viva. Si se ingiere de escudo en Agosto, ò Septiembre, no hareis mas de desatarlos, sin cortar el tronco hasta la Primavera que viniere, que tampoco en el Invierno no haria nada, y desde la Primavera hasta Septiembre tendrán todo este tiempo para crecer, y se hará arbol perfecto; si al empezar à echar el pimpollo, los caracoles, hormigas, y piojos los persiguen mucho, los cazareis con los remedios que se pondrán en el Capitulo siguiente.

¶ El otro modo, y uso de ingerir de cañon, no se puede hacer en todos los arboles que se ingieren con escudo, sino solo con el moral, durazno, malacaton, albericoque, cerezo, manzano, y castaño, y se hacen en esta forma, que se facan los cañones de las mismas varillas de que se saca el escudo; esto es, tomareis una varilla tierna del mismo año, y quitadas las hojas (como està dicho en el ingerir del escudo) y cortada la parte de arriba, corteza, y madera, y de abaxo solo la corteza, y con un pañuelo lo apretareis, facandolo, y despojandolo de el tronco por el cabo que ayais cortado la madera: tambien algunos lo facan por el cabo grueso de la varilla, pero por este cabo los mas cañones se abren; y siempre que ayais despojado el cañon, ò sea por un cabo, ò por otro haveis de cortar la madera que queda despojada de la corteza, y en el arbol donde la querais poner, escogereis una varilla, ò pimpollo, de el tamaño de dicho cañon, y lo cortareis al cabo de encima, empezandole à despojar la corteza en dos, ò tres partes por abaxo, y le meteréis el cañon por abaxo, hasta que veais que entre un poquito forzado,

*Manera
de ingerir
de cañon.*

y entonces no quitareis mas abaxo la corteza, y encima de este cañon conviene poner otro, aunque no aya ojo, sino solo para mas conservacion del primero, por el daño que puede recibir del Sol, y ayre; y si el cañon le cortareis à la parte de abaxo, de dos partes un poco como una C. se assentarà mejor con la corteza de abaxo, que queda despojada, y en estando hermanado, irà sacando el pimpollo copiosamente, y yendo siempre todos los pimpollos que sacàre por las partes del tronco, fuera de los del dicho cañon.

Modo de ingerir, que una fruta sea de dos especies.

Pues havemos enseñado el ingerir de escudo, os enseñarè otro modo de ingerir, para que una milima fruta sea la mitad de una especie, y la otra mitad de otra, y de diferentes colores, y sabores. Hareis dos escudos, el uno de naranjo agrio, y el otro de naranjo dulce, y de los dos hareis uno, cortandolos entrambos hasta el ojo, el uno de la una parte, y el otro de la otra, y hareis que los dos ojos estèn un poco cortados, y pondreis los dos juntos dentro de la corteza, de manera que los dos medios hagan solo un ojo, y lo demàs hareis como se ha dicho en el ingerir de escudo, y de ellos se harà una union, que sacaràn un pimpollo, que darà el fruto la mitad de la naranja dulce, y la otra mitad agria; y lo proprio hareis del granado dulce, y agrio, y del durazno de los dos colores, y del manzano en las colores, y sabores, y de las demàs frutas con diferentes.

Para que el durazno no tenga hueffo.

Otro modo, y manera ay para hacer que el durazno no tenga hueffo, con ingerirle encima del sauce, del modo que se sigue. Plantareis un sauce junto à un durazno, en parte que se pueda regar, porque este arbol requiere mucho la humedad, y lo ingerireis del modo que se ha dicho con barreno, sin que se corte la pua del durazno. De otra manera lo podreis hacer, tomando una varilla de sauce, y plantarla de ambos cabos, como un medio ciculo, que no suba mas que la tierra, y debaxo del plantareis un hueffo de durazno, el qual quando aya nacido, hendireis, ò partireis la varilla del sauce al cabo del circulo, haciendo passar el pimpollo del durazno por medio, atandole muy bien, cubriendole de barro por donde estuviere partido; y quando dicho durazno estè unido con el sauce, cortareis el dicho durazno debaxo del circulo del sauce, que solo viva de la substancia del sauce, y lo cubrireis de tierra todo, sino fuere el pimpollo del durazno, y de esta manera tendreis duraznos sin hueffo.

X X X

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS CONTRA LAS ORUGAS, PIOJOS, HORMIGAS, gusanos, caracoles, topos, ratones, serpientes, alacranes, y otros animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y frutas de los huertos, y campos.

PAra que las orugas no se crien en las yervas de los huertos, y campos, tomareis ceniza de sarmientos, deshecha con agua, y con ella rociareis las yervas; ò si sahumais las yervas con betun, y azufre vivo, no las haràn daño; ò tambien si tomais simiente de las mismas yervas, y las poneis en remojo con legia hecha con ceniza de higuera, y despues las sembrais, no las haràn daño las orugas. Matareislas tambien, si sahumais todo el huerto, quemando murciegalos, y colas de ajos sin las cabezas, de manera que el vapor vaya por todo el huerto; ò tomando orines, y heces de azeyte, hervido todo junto, y despues de frio rociareis todas las yervas. Si las orugas vinieren de otro huerto al vuestro, cocereis anís con agua, y quando estuviere frio, con ella rociareis las yervas, guardando no os toque en las manos, ni cara. Otros aconsejan plantar cebollas albarranas en el huerto para este efecto. Muchos echan ceniza de higuera encima; y otros cuelgan muchas cebollas albarranas en los arboles del huerto. Ay otros que toman cangrejos del rio, y los cuelgan por muchas partes de los arboles del huerto.

Si dichos remedios no fueren suficientes, tomareis orines de buey, y heces de azeyte, todo junto lo hareis hervir en el fuego, y despues de frio rociareis con ello las yervas, y arboles del huerto, la qual cosa ha sido experimentada por Anatolio. Algunos ay que toman hongos, de los que se hacen à los pies de los troncos de los nogales, y con ellos sahuman las yervas, y arboles. Otros ay que toman galbano, y uñas de cabron, ò cuernos de ciervo, y los queman, dividiendo el humo por las yervas del huerto. Tambien las matareis si las echais agua, con la qual ayan estado infundidos cangrejos por espacio de ocho dias al Sol. Columela dice, y hace mencion de un remedio muy seguro, y experimentado para este efecto, no hallandose otro para poderlas quitar, y es, hacer que se pasee un rato por el huerto la Hortelana, ò otra qualquier muger, à pie descalzo, en tiempo que tenga el ordinario, ò natural, y hecho esto, vereis caer las orugas de las yervas, y arboles; advirtiendo, que
ello

*Secretos
contra las
orugas.
Anatolio,*

*Anatolio
Missaldo,*

Columela,

ello no se haga en saliendo el Sol, porque las demás cosas recibirían daño.

*Secretos
contra todo
genero de
animale-
jos.*

*Missaldo.
Diopha-
nes.*

Matareis qualquier otro genero de animalejos, que hacen daño à las yervas, arboles, y viñas, haciendo lo que dice Diophanes Griego, que tomando dos, ò tres vientres de carnero frescos con el estiercol, y estos llevareis al huerto, campo, ò viña donde hacen daño, y alli hiciereis unos hoyos, donde pondreis de ellos à cada uno, cortandoles el pellejo, porque se demuestre el estiercol; y si passados dos dias bolveis allà, hallareis todos los animalejos cebados à comer aquella suciedad, los quales podreis matar, ò cubrirlos con tierra, y hecho dos, ò tres veces, avreis muerto todos los dichos animalejos.

*Secretos
contra los
piojos de
las yervas.
Anatolia.*

¶ Los piojos no haràn daño à las yervas, ni à otras plantas, si en medio de ellas plantais oruca: Tambien los matareis, si tomais vinagre fuerte, y beleño, todo junto destemplado, y rociareis las yervas, en las quales avrà piojos. Otros acostumbra sembrar las simientes de las yervas de comer, rebueltas con simiente de yerves, que les sirve de grande provecho, particularmente à los nabos, y rabanos.

*Secretos
contra las
hormigas.*

¶ Cazareis, y matareis las hormigas, tomando algunas de ellas, y aquellas quemareis junto al lugar donde estàn las otras, y con la hediondez de estas las otras huiràn. Si las quereis sacar de sus hormigueros, tomareis cascaras de caracoles, y las quemareis, despues picadas, ò machacadas, las mezclareis con estoraque liquido, echandolo en los nidos. El proprio efecto harà, si poneis al rededor del nido oregano, y azufre machacado todo junto; tambien si tomais goma fetida, y la desatais con azeyte, y la echais dentro rociandolas. Dice Palladio, que si dichas hormigas tuvièren nido, que las echeis dentro un corazon de avechucho; si vieren de otra parte en vuestro huerto, derramareis ceniza por todo el contorno, y no os molestaràn. Plinio trae otro remedio muy importante para contra las hormigas, y es, que tapéis muy bien todas las bocas de los nidos con lodo de mar, ò con ceniza amassada con agua salada, si acaso no estuvieren cercanos del mar. Quereislas de los arboles, si los ungis los troncos con hiel de buey, mezclada con pez, y heces de azeyte. Lo proprio hareis, si les ungis los troncos de los arboles con bolo armenico, y pez, todo junto. Otros toman pez prieta, y la cuelgan en el arbol, y de esta manera se vàn las hormigas.

*Alberto.
Columela.
Plinio.
Palladio.*

Si las quereis quitar de su lugar, tomareis oregano seco, y hecho polvos, los derramareis muy bien donde estuvieren dichas hormigas, y luego se iràn. Guardareis no suban à los arboles, si tomais al,

altramuces verdes, y amargos, y machacados, el zumo de ellos mezclado con azeyte, y ungidos los troncos de ellos junto à la tierra todo al contorno, y algunas veces con solas heces del azeyte. Tambien huiràn si tomais el corazon de la abubilla, y lo ponéis adonde hacen daño. Muchos afirman, que el corazon de el murciélago prohíbe la salida de las hormigas de sus nidos; mas el azufre es mucho mejor, por el mal hedor que les dà. Otros toman cera, y la ponen apretada por todo el contorno del tronco del arbol, amassandola, y poniendola de la parte de encima, à modo de taza concabada, y ésta la llenan de agua, y de esta manera se les impide la subida. Finalmente destruireis las hormigas, si tomais libra y media de azufre, y lo derretis en una olla nueva de barro, poniendole dentro tres, ò quatro onzas de sal tartaro, ò sal de ceniza de vidrio, meneandolo bien todo junto, y puesto al fuego, hasta tener el color medio colorado; despues la sacareis del fuego, echando esto en un vaso muy bien majado con agua, y quando esté frio, lo picareis sutilmente, y con agua de fuente amassareis dichos polvos, de tal suerte que queden muy líquidos, despues los pondreis en otro vaso de vidrio, hasta tanto que el agua quede colorada, y con ella rociareis los montones, y nidos de las hormigas, y troncos de los arboles, las quales quedaràn muertas, ò huiràn.

Alexio.

¶ Si por acafo sucediere, que viniessen, ò naciessen muchas langostas, que otros llaman gafañones, como acontece algunos años, no haràn daño en algo si las rociais con agua salada, que ayan hervido altramuces amargos, ò pepinos silvestres. De la misma manera las matareis, tomando murciélagos, y los colgareis encima de los arboles mas altos de aquellas partes. Tambien hareis lo mismo, tomando de las mismas langostas, ò gafañones, y las quemareis allí mismo, y con aquel hedor de las quemadas, las vivas huiràn, ò se moriràn. Matareislas haciendo hoyos donde aya de ellas, y dichos hoyos rociareis con agua de pescado salado, y al cabo de ocho dias podeis ir, y las hallareis juntas en dichos hoyos, y las podreis matar.

Secretos
contra las
langostas, ò
gafañones.

¶ Hareis que los caracoles no os hagan daño à las yervas, tomando ollin de chimenea, ò heces de azeyte fresco, y de ello rociareis por el contorno de las yervas que de ellos quereis defender. Tambien las defendereis de ellos, sembrando garvanzos por el contorno de las yervas que de ellos quereis defender.

Secretos
contra caracoles.

¶ Cazareis los topes de los huertos, y campos, poniendoles à sus madrigueras puerros, ò cebollas, porque luego sentiràn el olor,

Secretos
contra los
topos.
Alberto.

olor, y saldrán afuera todos espantados. Juntareis todos los topos del huerto, ò campo, poniendo en un vaso de barro vidriado uno de ellos vivo, y azufre en polvos encendido, lo qual en sintiendo el olor gritarà, pidiendo favor con una voz piadosa, y con aquel grito los demàs vendrán.

Paxamo.

Dice Paxamo, que tomeis un vaso pequeño, y espeso, y en aquel hareis agujeros, y pondreis dentro paja, y rafina de pino, tanta, quanta fuere necessaria, juntamente con azufre, despues cerrareis todos los agujeros de las madrigueras de ellos, que no quede sino uno abierto, en el qual pondreis dicho vaso, pegandole fuego, y poniendole de manera que todo el humo entre dentro de la madriguera, y con aquel hedor se congregarán todos los topos, y los podreis coger, ò matarlos. Tambien hareis que no hociqueen, ò caben la tierra en el huerto, ò campo, si teneis plantada en ellos aquella yerva, que se llama la yerva de los topos, y por otro nombre la higuera infernal. Otros para este remedio toman barro, y lo amassan con zumo de pepinos amargos, poniendolo en las madrigueras de ellos. Tambien dice Plinio, que metiendoles por los agujeros de las madrigueras de las heces del azeyte, los matarán. Otros los cazan haciendoles sonido con un clarin, ò corneta dentro del hoyo de la madriguera, que con aquel sonido se espantan, y salen fuera por los otros, y los toman, y matan.

Secretos

*contra las
serpes.*

Finalmente, otros los cazan al tiempo que el Sol sale, y quando se pone, que en este tiempo ellos hociقان, y sacan tierra, y quando los ven mover, y sacar tierra arriba, les dan un poco adelante un golpe de azadoncillo, y los sacan fuera con la tierra, y algunas veces los matan con el golpe.

Florentino.

Florentino, grande Interprete de las cosas de Agricultura, en la Escuela Griega ha enseñado, y escrito muy diligentemente, que las serpes no harán habitacion en ninguna manera en los huertos, y campos, ni en otra parte donde aya, ò esté plantada la yerva artemissa, axenjo, ò abrotano. Democrito afirma, que matarán las serpes echandolas encima hojas de encina, ò de salvia, ò en ayunas saliva en su rostro, y cabeza. Dice Tarantino, practico en las Escuelas de los Griegos, que quien comiere rabanos, ò bebiere el zumo de ellos, las serpientes no le harán daño.

*Democri-
to.*

*Taranti-
no.*

*Florenti-
no.*

Florentino dice, que las serpientes nunca se llegarán en parte donde aya enjundia de ciervo, ò raíz de centauro, ò piedra de azabache, ò estiercol de aguilas, ò de gavilán. Tambien harán tomando el pelitre, niella, galbano, cuerno de ciervo, hyssopo, azufre, ma-

dro.

droño, y uñas de cabron, todo esto junto picado sutilmente, despues infundidos con vinagre fuerte, y hecho massa de todo, hareis pelotillas redondas de ellas, y las echareis por todo el huerto, ò campo, y despues echaràn tan grande vapor por el ayre, que fuerza à las serpientes à huir, como si las alcanzassen à palos. Experimentado està con experiencia muy cierta, que haciendo sahumerio de suelas de zapatos viejos en donde aya serpientes, huiràn luego; y no tan solamente las de los huertos, campos, y casas, pero aun las que entran dentro de los cuerpos de los hombres, como acontece tal vez à los que duermen en el Verano en la campaña con la boca abierta. De lo qual dice Marco Gatinario, Medico muy famoso, haver acontecido en su tiempo con un hombre, al qual como huviesen hecho grandes remedios, y le aprovechassen poco, acudieron al dicho remedio, haciendole tomar el sahumerio por la boca con un colador, y como dicha culebra sintièsse dicho hedor, saliò en presencia de muchos, q̃ alli estaban presentes, por el trasero, la qual era muy gruesa, causando à todos los presentes grande admiracion de ver un secreto tan admirable, y provechoso, y tan facil de hacer, el qual me ha parecido no dexarle de poner aqui con tan buena ocasion; tambien huyen las serpientes de las cebollas, y ajos; huyen tambien mucho del fresno, de tal manera, que no tan solamente à la madrugada à la sombra de ellos se llegaràn, pero ni aun à la de la tarde, antes procuraràn huir mas que del fuego; de tal manera es esto verdad, que si echais una sierpe en medio de un fresno, y del fuego, vereis que mas presto huirà por la parte del fuego, que por la del fresno, lo que se puede bien experimentar. Dice Virgilio, Padre de mucha erudicion, que si tomais cedro, y galbano, y lo quemais, que està encendido, y siguiendo con esto las sierpes, todas huiràn; dice: *Inquit, & adoratam stabulis incendere cedrum, galbanoque agitare, graves nidore chelidros.*

Gatinario.
rio.

Virgilio.

Las sierpes podreis menear con las manos sin haceros ningun daño, ungiendoos las manos primero con zumo de rabanos: Si alguno estuviere mordido de alguna sierpe, no teniendo calentura, beba del zumo de las hojas del fresno con vino blanco, y friegue dicha mordedura con las dichas hojas, y zumo, y se hallarà bueno; lo que ha sido experimentado con feliz sucesso.

¶ Matateis los ratones, tomando adelpha en polvos, y la mezclareis con harina, ò queso rallado, todo junto rebuelto. Tambien hareis lo mismo, tomando simientes de cohombillos amargos, adelpho negro, ò coloquintidas, todo junto polvorizado, y rebuelto con harina, ò otra cosa. Si poneis en sus madrigueras ceniza de

Secretos
contra los
ratones.

encina, vereis cosa maravillosa, que todos los ratones saldràn llenos de farna, y se moriràn. Tambien dandoles à comer levadura, amassada con ferrin de hierro, se moriràn.

Hareis lo mismo tomando lechitresna bien picada, mezclada con vino blanco dulce, dandoselo à comer con la comida que mejor les sabe. Huiràn si les sahumaes el lugar donde estàn con caparrosa, oregano, y simiente de apio, todo junto.

Tambien los hareis huir tomando uno dellos, y le defollareis la cabeza, y le dexareis ir vivo, porque despues los demàs huiràn. El sahumerio de la uña de la mula quemada en el fuego, les es tan odiosa, que luego que sienten su olor huyen à no poder mas.

Si tomais dos ratones, ò mas vivos, y à la noche los meteis en un vaso quebradizo, y le poneis en fuego manso de leña de fresno, y quando el dicho vaso se vaya calentando, empezaràn à gritar, y con los gritos, y ahullidos que estos daràn, todos los demàs acudiràn, y se echaràn en el fuego, abrasandose por ayudar à los otros.

Dice Apuleyo, que los ratones silvestres, ni domesticos, no se defenderàn de la muerte si los cerrais los ojos de sus madrigueras.

Secretos contra las porceletas, alacranes, y murciélagos. ¶ Las porceletas, y otros animalejos semejantes de los huertos, juntareis para matarlos tomando la tripa interior de una oveja muerta, y la pondreis en el lugar donde ellas se juntan, y despues de dos dias las hallareis comiendose el estiércol de la tripa, y las podreis matar.

Si quereis sacar los alacranes de alguna parte, quemad algunos de ellos, ò haced sahumerio de maltuerzo, mezclado con galbano, ò con enjundia de cabrón, ò plantad en el huerto algun avellano. Los murciélagos no bolaràn por el huerto, si haceis sahumerio de yedra.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DEL SITIO, Y DISPOSICION DE LOS arboles del bosque, y de los de agua.

La tierra para los arboles de los bosques.

Q Uanto en los arboles de los bosques, es necessario conocer la calidad de la tierra, adonde se han de plantar, si fuere gorda, ò seca, y si ay harta profundidad della ò si es sujeta al agua, porque unos arboles la requieren seca otros humeda, y assi conviene plantarlos de manera, que den provecho, dado que la tierra sea buena, como los arboles la requieren; pero aun debemos saber, que ay dos arboles, que son estimados à peto de dinero, como la encina, y el castaño, por dos cosas principales; la primera, porque producen fruto, el qual en tiempo de hambre, y esterilidad se puede ha-

ccr

cer de ello pan mezclado con cebada ; la segunda, por ser la encina tan excelente para hacer de su madera tinajas, y cubas para el vino, y por esto tanto el uno como el otro son de mucha estima. La tercera especie de arbol es el olmo , que aunque no es de tanto util como los otros , por no producir fruto como los sobredichos , todavia se puede plantar , aunque no sea sino para de quatro en quatro años cortarle la inadera para el fuego. El castaño quanto mas limpio, es mejor, y produce mas limpio el fruto, lo que no hacen los otros arboles de su naturaleza , ni quiere la tierra gorda , como la encina, ni se le pega tampoco la polilla , y en un año se hace mas grande, y bello, que la encina en tres; si bien es verdad, que el olmo viene muy presto , mas quando se quiere hacer un bosque de nuevo, mejor es de castaños, y de encinas ; y si quereis que el primer año tenga gracia, y muy buen parecer de bosque, con esperanza de gozar de ello, conviene el primer año cerrarle de estacada de arboles vivos, y de grandes cabas , porque el ganado , ni otros animales no puedan entrar en él ; este cerco de dichos arboles sea conforme el gusto del dueño , como de la parte de Mediodia, de nogales , y de espinos de majuelos , porque estos son los primeros que en el Verano echan hojas, en donde el ruiseñor hace su nido; de las otras partes, como de Oriente, y Poniente, de los mismos espinos de majuelos , para ingerirles encima nisperos , y otras frutas ; à la otra parte del valle se han de plantar olmos de veinte y quatro en veinte y quatro pies de termino, escornandolos quando tuvieren siete pies de alto. Al contorno del valle se pueden plantar algunos frutales, si le diere gusto a su dueño ; y para plantar dicho bosque, conviene de presente hacer los oyos à manera de quien quiere plantar una viña, por que las hojas que cayeren de los arboles se queden dentro de dichos oyos engordando la tierra; y la lluvia, y la nieve que caerà del Cielo en el Invierno hasta principio de Enero, los recrecerà mucho. No será necesario hacer dichos oyos mas andos de dos pies ; mas en el suelo de dichos oyos conviene esté la tierra bien movida, poniendo la buena que vayan sacando à un lado, y la otra en otro, porque la buena se pueda poner à las raices del arbol , conviene que dentro de dicho oyo pueda caber un palo de tres pies de largo todo al rededor. Estos arboles conviene plantarlos en el mes de Diciembre, en tiempo apacible si fuere posible, que es quando no yela, porque semejante tiempo les es muy contrario, y es mejor plantarlos de los mismos arboles , que no de bellotas , porque estos , y los castaños quieren grande cuidado, y diligencia, y no vienen tan presto como de raiz de arboles, y de estaca, y tambien porque los topes se comen

Sitio, y disposicion del bosque.

las castañas en la tierra; plantado que sea el bosque, conviene se cultive dos veces al año, la una à fin de Abril, y la otra en fin de Julio; conviene notar, que el punto mas principal de todos los arboles, assi domesticos, como silvestres, quanto mas beneficiados, y cultivados fueren, tanto mas se hacen mejores, porque las plantas nuevas de toda manera de arboles, tanto de los de madera para quemar, quanto de los de para obra, les es muy necessaria la Agricultura, à lo menos los quatro primeros años, como en Abril, y en fin de Junio, en tiempo humedo, no seco, ventoso, ni caliente, porque el recreo de las plantas es la humedad: El cultivar los arboles mucho, es, porque se les quiten las muchas yervas que tienen por el contorno de sus raíces, que les han quitado toda la virtud de la tierra; esto pueden conocer los que cultivan los huertos, y viñas, que quanto mas los cultivan, tanto mas son mejores, y mas frondosos; y assi, lo primero que se ha de hacer despues de plantados, es, cultivarlos, y regarlos, segun està dicho arriba; y si acaso el Verano anduviere llovisoso, y se criasse mucha copia de yervas, esto será à el alvedrio del Agricultor, de darles tercera rexa, porque las yervas no les hagan daño, ni consuman la substancia de la tierra, que todas las plantas vienen de humedad, y calidad, y dexando sombrear los arboles, estaràn ahogados, y en peligro de morirse.

Encina, roble, y carrasca,

¶ Ay division en el arbol de la encina en tres especies, como encina, roble, y carrasca, porque todos tres el fruto que hacen son bellotas, y en cada especie de estos ay macho, y hembra; se llama comunmente hembra aquella, como dice Theophraste, que produce mayor copia de fruto, y mas fuerte, y al contrario hace el macho. Todas estas especies de encina son de muy larga vida, tanto, que llegan à trescientos años, como es, los ciento para crecer, ciento para estàr en su sèr, y los otros ciento para disminuir, como se puede echar de vèr en los bosques, y por esto el dicho arbol crece muy tarde, y tambien muere tarde; y assi no hemos de maravillarnos, si el olmo, fresno, y otros crecen mas porque estàn puestos en buena tierra, mejor de lo que pide la encina, porque este crecer es morir, antes que el natural de la encina, y sus especies es vivir, y crecer poco à poco, y por esto muere tarde; como el cavallo es perfecto en su grandeza à los cinco años, y la del hombre à los veinte y cinco, por esto vemos que la edad del hombre es mas larga que la del cavallo; por el tanto, quien quisiere tener un bosque que presto estàr hecho, plantele de olmos, y otros arboles semejantes, porque vienen muy presto, y dãn mas leña en seis años, que la encina en diez; con todo esto, aunque tarden muchos, à

venir en su crecimiento; pero son de mas provecho, por lo que producen bellotas. La encina, y roble quieren la tierra gorda, buena, y que no sea humeda; el olmo, y otros la quieren pedregosa; con todo qualquier especie de arboles, quanto en mejor tierra fueren plantados, seran mejores: En lo que toca de la virtud, y propiedad de estos arboles; de la encina se hace mucha estimacion, por respeto de las bellotas, y de las hojas. De sus hojas destiladas sale una agua, que es singularissima para tener el fluxo del higado, y romper las piedras de la vexiga, y para retener la purgacion blanca de las mugeres. Las bellotas secas, y hechas polvos, retienen el fluxo de el cuerpo. El polipodio cuercino, tomado por la boca, dà mucha alegria à aquellos que tienen mal de corazon.

Virtudes.

¶ La encina sirve para hacer cofinos, y cestas, y otras cosas para vendimiar, y para el servicio de casa; sus hojas machacadas curan las grietas de los labios, y engiva. Su fruto seco, y hecho polvos, y mezclado con unción, tiene grande virtud contra las piedras de los riñones.

Virtudes.

¶ Del pino se hace en muchas partes bosques de por sí, porque crece, y se hace muy grande en los montes altos, y en el llano, y lugar ventoso; requiere que la tierra adonde se plantare sea muy bien arada, como la del trigo: Nace de sus piñones; plantase en Octubre, y Noviembre, en lugar caliente, y en lugar frio en Febrero, y Marzo; antes de sembrarlos conviene meterlos en remojo, por espacio de tres dias, despues echarles cinco, ò seis dedos en hondo en la tierra: no se deben trasplantar, que no hayan passado tres años, porque tardan mucho en poner raices, y guardareis la raíz principal. El pino es de mucha mas dura, si se tiene cuenta con el en limpiarle de su cascara, ò corteza, porque dentro de ella se hacen ciertos gusanos, que la roen, y hacen grande daño à su materia: Los piñones son calientes, y de grande sustento, y por esso son muy à proposito para los eticos, puestos un rato con agua rosada, para quitarles aquella acrimonia que tienen.

Secretos del pino.

Para los eticos.

¶ Ponense aqui algunas fuertes de arboles, que no aprovechan, si no fueren plantados junto à las corrientes de las aguas, ò à lo menos en parte, que sientan mucho la humedad, que de otra fuerte no crecen, ni medran, como son, el alamo blanco, y el negro, el sauce, y otros, porque estos tienen grande corazon, por el qual producen muchos troncos, y leña. Plantanse del proprio tronco, y de raíz y son muy buenos para plantar en una parte, y otra de los caminos, para hacer sombra, como sea lugar humedo. Conviene la primera vez

Alamos blancos, y negros, y sauce.

plantar muchos , porque despues en donde se muere uno , es muy dificultoso hacer vivir otro ; el mejor tiempo de plantar sauces , y alamos, y otros de la misma calidad, es al fin de Enero, y Febrero, y que estèn passados los frios , que les hacen mucho daño.

*Secretos de
el tamaris-
co.*

*Para el
bazo.*

¶ Tambien el tamarisco quiere el lugar muy humedo, y blando , y faltandole esto , quiere el riego muy à menudo , y alli crece mucho. El tamarisco es muy bueno para la ligereza, y desopilacion del bazo , principalmente para aquellos , que lo tienen lleno de humor melancolico , y alli muchos para esto acostumbrañ beber con un vaso hecho del palo de este arbol, y tambien comen con un plato de lo proprio : à los puercos , para guardarles de esta enfermedad, es sano consejo , que se les haga el abrebador desta madera , y el agua que les dieren à beber, antes metan dentro carbones encendidos de èl , dexandolos ahogar dentro , y despues sacarlos del agua.

*Sauzgatillo,
ò ag-
nasco.*

*Para vi-
vir casta-
mente.*

¶ El sauzgatillo se conforma con la naturaleza del sauce, porque quiere ser plantado en lugar humedo , ò regado muy amenu- do; sus hojas, simientes, y flores , son excelentissimas para aquellos que quieren vivir castamente, tomadas por la boca , ò aplicadas por de fuera, con un talego encima de los riñones, y alli otros lo llaman agnoscato : la decoccion de sus hojas ayuda à purgar los riñones, tanto tomada con bebida , quanto aplicada con fomentacion. El sahumo de su simiente aplicado à las partes vergonzosas de las mugeres , las aplaca el infaciable ardor de la Venus.

Fresno.

¶ El fresno es tambien de los arboles , que requieren la tierra baxa, y aguada, en la qual se hace mejor , que en lugar alto, por esso se ha de plantar en parte baxa , no tanto en lugar aquoso, como el sauce , y hacefe muy alto , y derecho.

Olmo.

¶ De olmos hay tres generos; unos tienen las hojas pequeñas, y la madera negra ; otros las tienen largas, y la madera harto blanca; los otros tienen las hojas muy largas, verdes, y bellas, y la madera del todo blanca ; los dos ultimos son los que conviene criar para plantar, porque crecen mas, y aprovechan mejor ; à mas desto , son frondosos , y dàn mas leña para el fuego ; de estas tres maneras de olmos, los unos son machos , y los otros hembras , los que hacen mas fruto , y mas gruessa simiente ; y el macho es aquel , que hace chiquito el fruto , y lo produce en medio de la hoja. Por esta razon hay muchos Autores de Agricultura , que han dicho , que el dicho arbol no producía simiente, si venia de planta, ù de tronco, la qual opinion ha tenido Tremelio; no menos es cosa cierta, que cada hoja lleva su fruto cerrado en medio de su hoja, del dicho arbol, del qual

nace el olmo, quando fuere sembrado convenientemente : esta opinion tiene Columela, y la experiencia lo muestra, y de este fruto se ha tratado en el tratado de la yerva corazoncillo. El fresno cria, y recoge mas gusanos que tiene hojas : tiene este arbol una singular virtud contra la ponzoña de las serpientes, el qual les es tan grande enemigo, como lo veràn en el tratado que atràs està hecho de las serpientes ; por lo qual es tan cuydadosa naturaleza del bien del hombre, que hace que el fresno florezca antes que las serpientes salgan de sus madrigueras, y en el Otoño no pierde las hojas, hasta que hayan buuelto à ellas; por el qual, si acaece que alguna serpiente, ó otro animal ponzoñoso haya mordido algun cavallo, baca, ò otro animal, no hay mas sutil remedio, que picar las hojas del fresno, de las mas tiernas, estrujando el zumo de ellas, y haciendoselo beber, y juntamente con esto, aplicarselas encima de dicha mordedura. Este mismo remedio puede servir para los hombres mordidos de semejantes animales.

Mordedura de serpiente, ó otro animal ponzoñoso.

La corteza de este arbol puesta en decoccion, es excelente para desopilar el bazo, y sacar grande cantidad de agua de los hidropicos, y tambien para adelgazar los hombres muy gordos.

Virtudes.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA LABRANZA DE LAS TIERRAS de el trigo, y estercolar, y de la cultivacion, con lo demás del sembrar, y recoger.

Assi como en los hombres de diversas Provincias, y Reynos, consideramos variedad de complexiones, conforme el ayre, y clima del Cielo, de la misma manera hallamos en las tierras de labranza, que son de diversas complexiones; por ser las unas suaves, y otras flacas; unas secas, otras humedas; unas de tierra gruesa, otras delgadas; unas pedregosas, otras estrelladas; finalmente unas arenosas, y otras gordas, y otras que tienen poca madre de tierra, como lo vemos en este Principado de Cataluña, y Condados de Rossellon, y Cerdaña, tener parte de tierra caliente, y parte templada; una fria, y helada; otra sujeta à varios vientos, de manera, que todos los terminos de ella no son de una igualdad, las quales cada una produce diferentes granos, y yervas; unas, que no producen sino matas de juncos, otras de retamas, y otras que algunos años el trigo se convierte en cizaña. Las tierras que no se labran, no caian sino piedras, y yervas inutilis, y de poco provecho, como hace

Las calidades de las tierras del trigo, y legumbres.

aquella que queda del estiércol podrido, que dà calor hasta el quinto grado, y tambien de la que està en vago, la qual produce encinas, robles, cardos de todas suertes, y otros. Hay otras, que de ellas mismas crian la manzanilla loca, berverna, mercurial, y estas son buenas tierras.

¶ Por la distincion de las yervas, que producen las tierras, se conoce la calidad de ellas. Los cardones de todas suertes, muestran por testigo de la raiz aromatica, y olorosa. La cañaheja, apio silvestre, y palomilla, vienen de putrefaccion. Las entrambas yedras proceden parte de sequedad, y parte de alteracion de humor. La parietaria chica, y grande, proceden de la parte fria, que ellas tienen del humor de la tierra.

Para conocer la tierra, por la distincion de las yervas.

El mercurial de todas suertes, la eufrasia, assi la de dos, ò tres flores diferentes, las acederas rubias de encima, y las tres especies de llantèn, vienen de frialdad de ellas mismas; mas el mastuerzo, y la oruca, son de otra complexion, y mas calidad, segun su humor, que ellas mismas confiesan tener de su propiedad, las quales cada una de ellas crecen de su natural, sin otra accion, conforme el humor que està en la tierra. La vervena, y cohortihuela se meten en donde quieren, saltandoles la labranza, con todo ellas la temen, como por su grande enemiga. Para acabar ya con las yervas, y raices, para sacarlas de la tierra de labranza, conviene arar largamente, y muy hondo, principalmente los cardos, deben ser cogidos antes de las primeras lluvias, porque despues no pueden crecer, porque su natural es, en sentir algun poco de humedad del Cielo, luego buelven à crecer como de primero.

En las tierras de labranza no haveis de plantar arboles dentro, ni al rededor de ellas, porque les hacen sombra; y si los plantais, haced que sean sauces, y otros semejantes, porque son arboles que no hacen mucha sombra; ni tampoco plantareis alamos blancos, ni negros; la sombra de los quales, no tan solamente es dañosa à los campos de la labranza, mas aun por sus grandes, y gruessas raices, las quales tiran toda la substancia, y gordura de la tierra, y la simiente que se le siembra, no medra. Otras singularidades de las tierras se tratan en el quarto Libro, en el sitio de la Casa de Campo.

El arar en tierras fuertes, mejor se hace con cavillos, y mulas, que con bueyes, ni vacas, porque no son prontas, ni de tanta execucion como los cavillos; si bien es verdad, que el arar con bueyes, no se hace sino en partes adonde tienen abundancia de yervas para rumiarse: en otras partes les es mas comodidad de arar con

cavillos, ò mulas, por lo que hay, que tanto hace un par de mulas, como dos pares de bueyes; si bien es verdad, que en les tierras fuertes, es mejor arar con bueyes, por lo que tienen mas fuerza, y de aquí se saca aquel adagio tan antiguo, que dice :

*Guarda de Dios la Ley,
y sirve à tu Rey,
y ara con buey,
y cogeràs pan.*

Adagio,

¶ En las tierras delgadas, y arenosas es bueno arar con jumentos, y en su gobierno se tiene poco trabajo, y se contentan de poca yerva para su nutrimento, que con abrojos, espinas, cardos, grama, ò paja se engordan, y están poco sujetos à enfermedades.

Tambien vemos en muchos climas de tierra, y principalmente en este Principado de Cataluña, y Condados de Rosellon, y Cerdaña fructificar mas las tierras en unas partes, que en otras, y que unas producen solo el grano del trigo, el qual hace delicadissimo pan, y otros regaladissimos manjares para el sustento del hombre. El dicho Padre de Familias puede conocer por experiencia la calidad de la tierra, porque en algunas partes se halla movable, buena, limpia, y de mucha hondura, poco pedregosa, y por consiguiente de grande fruto; y así la tierra no puede ser demasiadamente arada, porque quantas mas veces lo es, en tiempo de humedad, y en sazón, es mejor; y si no està bien movida, no produce sino abrojos, y espinas, las quales son reliquias del estiércol podrido: El buen arar de las tierras, es despues que ha llovido, que entonces està en sazón: Es tambien bueno el arar en el Invierno, y el sacar las piedras de las tierras nuevas, y ocultas.

Las tierras, que están señaladas para sembrar, se han todas de acomodar en el Invierno: al Adviento estercolarlas de estiércol de cavalleriza, ò de ganado, haciendo esto en las tierras estèriles, de tres en tres años, ò con estiércol de buey, mezclado con el de cavallo, para que el uno temple al otro: Hanse de derramar dichos estiercoles por la tierra, quando estèn frios, porque despues vienen las nieves, y lluvias, y con esto se mezclan, y reparten: Tambien es bueno, despues de haver segado, y quitado el trigo del campo, echar fuego à los restrojos, labrandolos luego despues; y advertid, que el fuego no pueda hacer daño en arboles, ni en casa, porque en se-

*Estercolar
las tierras,*

mejante caso vale mas dexar de hacerlo; y si lo haveis de segar para recoger la yerva, lo hareis antes de poner fuego.

*Estercolar
las tierras.*

Tambien será muy acertado, despues de haver segado, dàr la primera rexa al campo, porque toda aquella paja, y yervas se ponen debaxo de la tierra, y le sirven de estiercol; con todo el primer estercolar yà dicho, es mejor. Algunos estercolan por San Martin del Invierno, al fin del Otoño, porque despues vienen las aguas encima à buen tiempo; otros aguardan al Marzo, para que reciban las aguas del Abril: sea como quisiere, mas vale estercolar, que no dexar de hacerlo, y mejor es estercolar à menudo, que no tarde, porque presto la tierra se resfria, quando hay poco estiercol. El campo humedo, quiere ser mas à menudo estercolado, y aquellos que pueden ser à menudo regados, porque quando està helado, por la humedad continua que tiene el calor del dicho estiercol, lo resuelve: La tierra seca requiere menos estiercol, porque de si misma tiene harta calor, por razon de la sequedad que tiene, y echandole estiercol, se quemaria la tierra. El buen Padre de Familias de la Casa de Campo, nunca estercola sus tierras para coger grano en Luna creciente, sino quando quiere coger yerva para el pasto de sus animales, en este caso es bueno sea en el creciente; pero para coger grano, sea en el menguante, porque en el creciente, en semejante tiempo las yervas no mueren, antes crecen con abundancia: mas quando se estercolan los prados, y alfalsas en el Febrero, en creciente de Luna, entonces la yerva multiplica. Tambien se ha de considerar la calidad de el estiercol, porque el buen estercolar, debe ser de estiercol que haya reposado un año, y si fuere mas añejo, vale menos.

*Las calidades de los
estiercoles.*

El mejor estiercol es el de palomas, despues el del hombre, mayormente si estuviere mezclado con las demás inmundicias de casa, porque de su natural es calidissimo, despues el del jumento, que es el mejor de todos los animales, porque este animal come à placer, y digere mejor, y su estiercol està luego aparejado para el campo; consecutivamente el de las ovejas, y carneros, despues el de los cabrones, y cabras; finalmente todos los demás, como el de los cavallos, despues el de bueyes, y bacunos, el peor de todos es el del puerco, por su grande calor, con el qual quema la tierra, por falta de estiercol, las coles; la paja de altramuces cortada, tiene virtud de buen estiercol, ò sembrandolos en tierra estéril, y quando granen de las primeras flores, cogerlos, y rebuelta, atarlos con la tierra, y desta manera la hacen gorda. Tambien por falta de estiercol podreis hacer otro de hojas de arboles, y de estiercol de otros animales, teniendo

*Labrar la
tierra.*

do una balsa , y en ella recoger todas las inmundicias , y vasuras , y hacer de ellas buen estiércol.

Algunos que son poco curiosos , observan poco el proverbio comun de plantar en Luna creciente , y sembrar en el menguante , porque hay opinion , que el grano aprovecha mejor , y haveis de saber , que es todo al contrario. El trigo quiere dos labores , despues que el campo esté estercolado , antes que se siembre , y son despues que el estiércol está derramado , y conviene luego que se are , para que se cubra en la tierra , porque de otra manera el ardor del Sol le haria perder la fuerza , y esta primera vez se tiene de arar muy espeso ; de tal manera , que apenas se echen de ver las lineas , ò sulcos , que así se cortan las raíces à las yervas , y se mueren. La otra labor se hace en la Primavera , quando la tierra se empieza à abrir. La otra tercera labor se tiene de hacer en el Octubre , despues se han de sembrar con otra labor los trigos , y legumbres en el creciente de la Luna , que no hay que aguardar lluvia , porque el trigo que está sembrado en tierra seca , y bien cubierto , se conserva como en el granero ; y despues , si sobreviniere agua , el grano que havrà quedado encima de la tierra , en un dia se levantará. Si el Labrador hiciere reposar la tierra de trigo dos años , será mejor. Otros labran la tierra antes de sembrarla cinco , ò seis veces , conforme al natural de la tierra ; todavia quanto mas estuviere movida , es mejor , porque el trigo se hace mejor , y de mas peso , y esto tenian muy bien experimentado los Judios , quando estaban en España , que aora no los hay ; porque como ellos labraban mucho las tierras , por esso siempre dexaban prestado su trigo à peso , y en la cobranza , para llegar à aquel peso era menester mas trigo , como no era tan pesado , y este lo vendian à medida , y ganaban aquello , que havia menester mas para hacer aquel peso.

Algunos Labradores en este Condado de Rosellon , en tiempo *Eleccion* que la tierra está muy seca , y que no llueve , ponen el trigo en una *del trigo , y* tinaja en remojo con agua , en donde se haya hecho derretir *otras si-* coly un dia , dos , ò tres despues vãn sembrando aquel trigo , luego *mientes pa-* como lo vãn sacando de la dicha agua , y alguna vez por lluvias , que *ra sembrar.* vienen , es forzoso estár el dicho trigo en dicha agua diez dias , y estár todo grillado , y sembrarlo así , y haver tenido feliz suceso , y así me ha parecido poner esta experiencia para semejantes ocasiones , si alguno quisiere aprovecharse de ella.

¶ El Padre de Familias de la Casa de Campo , como diligente , y curioso , escogerá el trigo , y otros granos para sembrar , que sea lle-

no grueso, denso, y firme, de color rubio, lucido, limpio, no mas añejo que de un año, del qual el pan que se hiciere será sabroso, y de buen gusto, poniendo à parte las mejores espigas, y despues que las havrà acrivado, tomarà del grano de abaxo, porque este será el mas grueso, y pesado; y à mas de esto, que sea de tierra gorda; advirti-
tiendo al sembrar de contrariarlo, como es, el de tierra aspera, y montuosa, sembrarlo en tierra llana, en parte aspera; y el de parte humeda, en parte seca, y de la seca à la humeda; el de tierra buena à la infecunda, y de la infecunda à la buena, porque las simientes, por buenas que sean, se empeoran quando estàn sembradas en tier-
ras de poco provecho.

Los que que-
ren sembrar tri-
gos, legum-
bres, y otros
granos, con-
viene sembrar-
los estando la
Luna

Nueva.

Altramuces.
Alfalfa.
Alolvas.
Arroz.
Centeno.
Judias.
Garbanzos.
Lentejas.
Mijos.
Trigos.

Llena.

Habas.

Vieja.

Avena.
Cevada.
Yervos.

¶ Las simientes aprovechan mas, quando estàn sembradas en dias templados. Los que tienen mucha tierra para sembrar, no es possible poderla sembrar toda en creciente de Luna; teniendo lugar para ello, no dexen passar la ocasion, porque en tal tiempo les ayuda mucho la Luna, y al contrario les hace dano, y por esto aconsejo, que no pudiendo à tal tiempo, que lo dexen, por que me acuerdo de un Adagio, que dice assi:

Adagio.

No hinche su troxe, quien à Luna se acoge.

¶ Antes de sembrar las simientes, conviene ponerlas en agua por

por espacio de algunas horas , despues tenderlos à la sombra à enjugar , y los granos que se avrán sumergido al ondo , estos serán los buenos para sembrar , y los de encima del agua pondreis à parte , y secos los hareis moler para aprovecharos de la poca harina que tuvieren. Algunos, antes de sembrar dicha simiente , la rocian con el zumo de la yerva que se llama siempre viva , ò del zumo sacado de las raíces de los cohombillos amargos; esto se hace , porque ni los ratones, topes, ni hormigas la coman, y para que nazca mas presto; y esto se hará despues de ser la tierra bien arada, y movida en tiempo de sazón, y no en tiempo de grande humedad, ò quando està elada, porque entonces està condensada, y el trabajo es en vano.

En llegando el tiempo de sembrar , que será conforme el clima , y Cielo de la tierra, fria, caliente , ò templada , rompereis los gruesos terrones de la tierra, y sembrareis la simiente de buena elección, y esto no en otro tiempo, que en el creciente de la Luna, porque será mejor ; y si sobreviniere despues algun poco de agua , será conveniente seguir el adagio comun , que dice : *Serà bueno sembrar los trigos en tiempo de agua , y lodo, y el ordio* (que tambien se llama cebada) *en polvo* ; porque el trigo liendo seco, y duro, se llega mejor à la naturaleza de los arboles , y nace mas presto quando està blando entre la tierra lodosa, y humeda; y tambien es mejor, por el daño que le puede venir de sus ladrones , porque vemos , que puesto en tierra seca, presto se lo llevan las hormigas para su provision ; si acaso no lloviere , no dilatareis el sembrar , particularmente en tierra seca , porque el trigo sembrado en tierras semejantes, bien cubierto , se guarda , y conserva como en la misma troxe; despues , si les sobreviniere agua encima , naceràn en un día ; que el tiempo de sembrar se acaba por San Martin de Noviembre, porque mas adelante la tierra por frialdad del ayre se reprime , y despues aunque se mueva no puede assi recibir la simiente. Haveis de saber , que en los territorios , y partes frias se ha de sembrar mas temprano , y en las partes templadas mas tarde , y en las calientes aun mas tarde.

¶ Se conoceràn los territorios si son frios , templados , ò calidos, en el vivir en ellos los parrales, olivos, naranjos, cidros, y limones. El clima, y territorio en el Principado de Cataluña, y Condados de Rossellón, y Cerdaña: El Condado de Puigcerdàn, Vique, Ripoll , Montes , y otras partes, donde no pueden vivir los olivos, ni parrales : Es templado el Condado de Rossellón, Girona, y otras partes , en las quales viven las plantas arriba dichas , y no pueden vivir los naranjos, y limones, si no fuere con grande trabajo, à cau-

*Tiempo
de sembrar,
los trigos,*

sa del frío : Finalmente, el territorio caliente es Valencia, Mallorca, y parte del Obispado de Barcelona, Tarragona, y otras partes, à donde viven los arboles arriba dichos, sin hacerles daño el frío. Por tanto, en las tierras calientes se siembra en el Adviento, y en las tierras templadas en Octubre; y finalmente, en las tierras frías en las Kalendas de Septiembre, antes que las lluvias, y eladas del Invierno las enoje.

En qualquiera tiempo, y lugar que sembrareis, conviene hacer muchos defaguaderos por en medio de las tierras, para enjugar los trigos de las aguas que se embalsan, y aduermen en ellos.

*Para tener
buena espe-
ranza de
trigo.*

¶ Tendráse buena esperanza de cosecha de simientes, si vemos que el tiempo dà en llover agua apacible, y no fuerte, y à menudo, porque como sea apacible, es como el rocío, y la fuerte no hace sino enlodar, y hacerla esteril; lo proprio hace la nieve quando cae con abundancia, porque ésta endurece, y congela la tierra, y la que cae poco à poco se derrite, y dexa la tierra como una esponja empapada, y gorda, mayormente si despues que està derretida no le sobrevienen luego lluvias en compañía de grandes yelos.

*Cubrir el
trigo, y es-
carpar.*

¶ Viene despues que el trigo està esparcido por la tierra, hacerle el postrero trabajo, que es, cubrirlo del largo, y al traviesso, despues harpagar del llano, aunque fuera mejor al foslayo; advirtiendole, que los dientes del harpagon sean de hierro, para poder mejor hacer entrar el trigo dentro de la tierra, y cubrirle à lo menos de quatro dedos del, por lo que de esta manera echa mejores raíces, y està mas bien guardado de las aves, dexandole de esta manera todo el Invierno hasta la Primavera; si bien es verdad, que durante el Invierno, se debe tener cuidado en visitar los campos, y defaguaderos, por donde se cuelan todas las aguas de las lluvias, si estuvieren bien limpios, para sacar las dichas aguas. Quando llegare la Primavera, en que los trigos ayan echado sus raíces firmes, será necessario escarpar, y limpiarlos de las yervas infructíferas, y de poco provecho, las quales con la abundancia de las aguas, han producido mucho, como son, yervos, dormideras, amapolas, y otras; será bueno tambien bolver à escarpar, ò escardar quando empezaren los trigos à echar las espigas, y de esta manera saldrán los trigos limpios, guardando empero de no hacer daño à las raíces, y que queden bien cubiertas, para que mejor se puedan estender por la tierra. La segunda vez que escarpareis, no será necesario mas que mover la tierra, y unirla haciendo esto; por lo que muchas veces las malas yervas ahogan los trigos, echandolos por tierra,

ra por su grande gallardía, y pujanza, mayormente siendo ayudados de los vientos, y aguas recias, por el qual no ay que maravillarse si la mayor parte de las espigas están unidas, y sin ningún grano, que estas, y las demás llegarán con perfeccion, y madurez. Quando la buena simiente del trigo estuviere acompañada de la simiente de yervos, y otras, no tan solamente el pan que del se hace, y amassa es malo, pero aun defabrido, no muy sano, y de mal color; y si estuviere limpio de dichas simientes de yervas, no quedare el trigo limpio la mitad, no por esso se las ha de dexar, por lo que de tres cargas de este trigo, quando están passadas por el crivo, no salen dos en limpio; à mas de esto, que los campos à donde se produce dicho trigo, no produce la mitad de lo que producen los otros donde se cogen bueno, y limpio.

¶ Pues aora es el ultimo trabajo, por el qual todo el año se ha tomado tanta pena, que son las mieses cogidas, ò siegas de los trigos, el qual se ha de hacer quando ellos estén maduros, lo qual conoceréis quando empiezan à bolverse amarillos, y de color de cera; y es cosa cierta, que si están cogidos en sazón, se aumentarán, y harán mejores en la era con el ayre, que no estando en el campo para segar; si aguardais que esté del todo seco, la mitad del caerà en tierra meneandolo, la qual cosa será de mas provecho de las hormigas, que de su dueño; por esso será mejor que se coja entre dos sazones, que es quando vemos que el grano sale de la espiga; la mejor hora del segar es en amaneciendo el dia, que es quando los granos están empapados del rocío.

¶ El trigo despues de segado lo juntareis, poniendolo en gavillas, y puellas, y acomodadas en la era de la manera que aya de estar, la qual hareis en lugar un poco alto, para que pueda recibir el ayre, y las aguas no le puedan hacer daño, ni detenerse en ella, ni tampoco el viento que viniere no pueda dár contra el huerto de la Casa de Campo, porque à ser allí, le causaria mucho daño la paja, que el viento llevaria dentro del huerto.

¶ La era donde trillareis el trigo, hareis de esta manera: Allanareis la tierra, esmenuzandola muy bien, y despues la rociareis con heces de azeyte, dexandola empapar della, y con un pison ireis rompiendo los terrones de encima, bolviendo otra vez à rociarla con dichas heces, y la allanareis con el pison, y quedará llano; y no tengais miedo que se haga lodo en ella, ni yervas, ni tampoco ratones, topes, ni hormigas la enojen. Otros para lo mismo la preparan con sangre de buey, mezclada con azeyte, y hacen lo demás como está dicho.

*Las mieses
cogidas, ò
siegas.*

Trillar el trigo.

¶ Grande es el trabajo que ha tenido el Padre de Familias de la Casa de Campo todo el año ; pero en haver trillado , y recogido su trigo , quedará muy descansado , y contento ; y así trillareis el trigo para sembrarlo , ò conservarlo , en las troxes , ò silos. En las partes donde ay yeguas , trillan con dos , ò tres varillas , que cada varilla son doce yeguas , y de esta manera en un dia , haciendo buen tiempo , trillaràn cincuenta hasta cien cargas de trigo. Otros trillan al par , que cada par es un hombre , y una bestia , y estos todos los dias trillan , limpian , y llevan à su casa una carga , ò mas por cada par. Otros trillan con balton , ò mangal , que llama el Portugués , el qual es el mas pobre trillar de todos ; otros trillan con mulas , otros con bueyes , conforme el poder de cada uno. De qualquier manera que sea , se ha de mirar que sea con viento del

Granero , ò troxe para conservar el trigo.

Norte , para que se conserve el trigo. El granero , ò troxe para conservar el trigo , conviene esté lexos de humedad , ayre malo , y de ruín olor ; advirtiéndolo , que este aposento tenga ventana que mire al Oriente , porque el vapor caliente pueda salir , y el viento fresco le purifique , y entre dentro ; y el suelo de dicho aposento , paredes , y techo , avrán de estar embetunados de betun , hecho de polvos de ladrillos , y cal destemplada con agua , en que ayan sido infundidas raíces , y hojas de cohombros amargos , ò con orines de ovejas , la qual cosa tendrá propiedad contra todos aquellos animales enemigos del trigo ; tambien será bueno para lo mismo cal desatada con heces de aceyte , sangre de buey , y paja bien esmenizada , y todo junto preparado de este modo : En el dicho aposento se puede poner el trigo , meneándolo de quando en quando , y ponerle por el contorno oregano , ò hojas secas de granado , axenjos , ò abrotano , ò de otra manera ; en medio de dos cargas de trigo , mezclar una de mijo , el qual con su frescor , lo defenderà de todo gusano , y dicho mijo despues facilmente será separado del trigo por medio del crivo. Para que dicho trigo se aumenten en la troxe , será necesario esparcirle por encima un poco de salitre , mezclado con tierra delgada , y polvorizado todo sutilmente. Se conservará el trigo en el silo , ò troxe , poniendo en el suelo artemissa , y despues ireis echando trigo , y de dicha yerva ; la qual yerva puesta en el arca de la ropa , la preserva de la polilla. El proprio efecto hacen las flores , y hojas de la salvia , y mejorana , puestas en qualquier parte : Si quereis que en el trigo no se meta ningun género de gusano , aunque esté ya muy caliente , tomareislo así como está , y tendreislo al Sol , pasandole primeramente por un crivo , y le dexareis estar , como tengo dicho , al Sol hasta la tarde , despues con

Guardar la ropa de la polilla.

Con este calor lo recogeréis en vuestro granero, el qual avrá de eitar en parte alta, y el calor del Sol matará todos los gusanos, dexandole fresco, y bueno como antes. De los trigos que no son muy buenos, el mejor remedio es, hacer harina de ellos en el Adviento; despues para conservar dicha harina, que no se corrompa, hareis unas pastillas de cominos, y sal molida, poniendolas rebueltas con ella: tambien la conservareis, si en el moler le echais un almud de sal por carga. Otro: si tomando corteza de pino gruesa, y esta desmenuzada à pedacitos, la pusiereis en medio della. Tambien poniendo en el suelo del arca donde estuviere, hojas del laurèl, rebueltas con la harina, la librá de corrupcion. El vender de los granos, y legumbres, es bueno se haga en el creciente de Luna, por lo que aumentan, y crecen mas en la troxe; y al contrario se disminuy en el menguante de la Luna.

Conservar la harina.

Tiempo de vender los trigos, y legumbres.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DEL CENTENO, CEBADA, AVENA, legumbres, y otros granos.

EL centeno, por otro nombre llamado en Catalán segle, no pide tanta labor, ni tampoco la tierra tan gorda, como hacen los trigos, por lo que fructifica en qualquiera tierra, y abunda mucho, que de un grano salen cientos; allí tanto el buen Labrador, como el malo, en las demás partes de los territorios adonde se hacen, son estériles, secos, y arenosos, cultivados de los moradores dellos, los quales son mejores para guardar ganados, que no para Labradores; el pan que se hace del centeno, es pesado, y viscoso, el qual es de mas provecho en tiempo de hambre, para la gente rústica, y pobre, que no para el nutrimento de los hombres ricos: Los que no trabajan, y están ociosos, avrian de comer deste pan al principio de la comida, porque los refresca el estomago, el qual es el dueño de la salud, principalmente en el Verano: Los pasteleros hacen la corteza de los pasteles deste pan, porque los conserva mas tiempos; el dicho pan, es bueno para el nutrimento de los perros, y para engordar los lechones, y otros animales, principalmente los bolatiles: los cavallos lo aborrecen del todo: la decoccion de esta simiente mata las lombrices; y añadiendole culantro, los Albeytates lo dan à los cavallos; que están atormentados de esta enfermedad.

El centeno.

¶ Este grano de cebada, que en Catalán se llama ordio, debe ser sembrado en tierra estéril, seca, y delgada, ò en tierra muy gorda, porque le tira mucho la substancia, y por esto se pone en tierra muy

Secretos de la cebada.

gorda, que no le pueda hacer daño, o en tierra estéril, en la qual no se siembra otra cosa, y el sembrar debe ser en Luna vieja; conviene que la tierra donde se sembrare, haya sido labrada tres veces aquel año antes de sembrarlo. Quando lo viereis algun tanto maduro, lo segareis, por lo que es muy facil de sacudirse. Tambien lo trillareis primero que otro grano; despues dexareis reposar la tierra un año; quando no, eltercolar bien, para quitarle toda aquella malignidad, que le pudiere haver quedado.

Farro para enfermos.

¶ En tiempo de esterilidad se hace pan de cebada, esto mas para pobres, que para ricos; dicho pan es muy provechoso para los gotosos. De la cebada se prepara una escudilla de regalo para los enfermos, desta manera: Tomareis cebada mondada, y hareisla cocer hasta que rebiente, despues picadla, y passadlo por un colador de pelo, añadiendole despues azucar, ù zumo de almendras, amassandolo todo esto con simiente de adormideras, ù de lechugas, conforme se ofreciere à la enfermedad.

Conservar la cebada.

¶ La cebada se conserva en el granero, ò en el silo, tomando muchas hojas de laurèl secas, y assi como ireis echando la cebada, echareis de dichas hojas, hasta que estè lleno. Otro: tomad la siembre viva, la nepta, y yesso, y mezcladlo todo con la cebada: Tambien tomad un vaso lleno de vinagre, y bien tapado, metedle dentro de la cebada, y se conservará.

Avena.

¶ Aunque la avena sea simiente que nace en medio del trigo, y de la cebada sin sembrarla, como cosa viciosa, è enutil, no menos se debe estimar el provecho que trae en dár sustento à los animales de carga, y tambien à los hombres en tiempo de necesidad: Quiere estår sembrada en lugar seco, y arenoso, haviendo sido dicha tierra primeramente arada dos veces en Febrero, y en Marzo: quiere el riego para hacerse bella, y fertil: Quiere ser cogida luego que se madura. El centeno, y la cebada, aunque esta simiente no sea à proposito para hacer pan, sino en tiempo de extrema necesidad, no dexen esta con todo de molerse, y hacerse de ella harina para echar en el caldo, y cocerse con la carne, la qual los Medicos alaban mucho, y dicen, que sirve de nutrimento para el cuerpo, y tiene grande propiedad para la dificultad de la orina, y en Bretaña se usa mucho para dicho efecto; quando se cuece solo para mejorarla, la añade leche de vaca, ù de cabra, ù de almendras dulces, con azucar. Los Moscovitas hacen destilar agua de cebada, en falta de vino, la qual embriaga como el vino.

El mijo, y panizo.

¶ El mijo, y panizo requieren mucho la tierra delgada, y prima, y no tan solamente se hacen en esta, mas aun en la arenosa, y un poco

poco humeda; sobre todo; aborrecen la tierra seca, agria, y lodosa.

No quieren estas simientes estår sembradas muy tempranas, porque mejor se recrean con el calor, bastará se siembren en el fin de Marzo, y fin de Abril, y no han de estår sembradas muy espesas, porque poca cantidad de ellas ocupan mucha tierra; quieren ser escarpadas muy à menudo, limpiandolas bien de las yervas. Quando viereis estèn espigados, y que el grano se sacude en la mano, lo avreis de segar, y tenderlo al Sol, despues trillar; y conservarlo.

Esta simiente se conserva mejor que las demàs simientes; en tiempo de esterilidad se hace pan de ella, el qual es bueno. Los Gascones usan mucho de esta harina con leche, y dicen, que es cosa muy buena.

¶ Este centeno, ó trigo negro se hace mejor en la tierra gorda, que se cultiva, y siembra cada año. Siembrafe en el mes de Marzo, y tambien luego que han segado los trigos; hacefe pan para la gente pobre, y es mejor para engordar pollos, y animales de carga, que para personas humanas.

¶ Los altramuces no quieren mucha labranza, y sirven de buen estiércol en la tierra; y así por falta de estiércol se pueden sembrar en tierras estériles, y quando estarán un poco en grano de las primeras flores, los cubrireis con el arado en la tierra. Hacense bien en tierra estéril, y en qualquier suerte de ella, y se siembran en Luna creciente, aunque en qualquiera tiempo son bien sembrados.

No quieren estår entrecabados mucho, por causa de sus raíces que no las tienen sino una sola, y esta, si la rompiessen, se moririan luego, aunque tambien seria trabajo en vano, no aviendo yervas para escarpar, y no quieren tampoco ser sembrados muy hondos.

Conviene cogerlos despues que aya llovido, porque quando son secos, se salen de la cascara, y se pierden.

Entre otras legumbres, estos solos no quieren guardarse en troxes, como el trigo, y otros, antes mas presto en parte donde les toque el humo, porque si la humedad les diera, se les criarian gusanos, los quales se los comen el grillo; y quitado este, lo demàs no es de provecho.

Son de un nutrimento singular para los bueyes en el Invierno, haviendo estado primeramente en remojo con agua salada, y despues cocidos, son buenos para el mantenimiento del hombre, molidos, y hecho pan, en tiempo de esterilidad. Hareislos dulces, teniendolos tres dias en infusion con agua de mar, ó con salmuera, ó con agua corriente; despues secos los podreis dar à las bestias entre la paja.

Notese una cosa muy singular de los altramuces, que todos los

días dan la misma buelta que hace el Sol ; de tal suerte , que el Labrador del campo , en ellos echa de ver , què hora es , aunque esté nublado , teniendo cuenta de què parte miran , que en la parte que miran , allí està el Sol.

Los altramuces picados, y puestos encima del ombligo de los niños , les mata las lombrices.

Habas.

¶ Las habas se han de sembrar en tierra gorda , ò bien estercolada , y muy bien labrada , y no dexan la tierra estéril ; quieren estar bien cubiertas debaxo la tierra , y entrecabadas , con diligencia. Puedense sembrar à dos tiempos , como en el Otoño , y en la Primavera ; las del Otoño son mejores , sino fueren en tierra fria , con las quales à tal tiempo usareis de los remedios que se han dicho contra las eladas , y frios.

Dice el Labrador , que hace mas estima de las cortezas de las habas tempranas , que no de las tardías. Las sembrareis en el lleno de la Luna , y un dia antes las pondreis en infusion con agua , y heces de azeyte , ò con agua de salitre , porque sean de buena decocion , y no esten sujetas al gusano.

Tambien las cogereis en el lleno de la Luna , dexandolas secar en la era , despues trillarlas , quando aurà hecho el lleno , y conservarlas en el granero , y de esta manera no las comeràn los gusanos. Si las quereis conservar largo tiempo , rociadlas con agua de mar , ò con agua salada ; si quereis que cuezan presto , las remojaréis con agua de salitre.

Visaltos.

¶ Los visaltos piden la tierra gorda el tiempo templado , y humedo , y en el creciente de la Luna de Febrero , ò Marzo , porque son muy delicados , y temen mucho el frio , y quieren mucho el Sol , y están arrimados à troncos , ò cañas , para hacerse mas bellos , y mejores ; están muy sujetos al gusano , baxo de tierra , y los que están picados son mejores para sembrar , que no los otros ; conviene cogelos luego que estén maduros , que de otra manera saltan , y se salen de la cascara.

*Garban-
zas.*

¶ Requieren mucho los garbanzos la tierra gorda , y humeda ; hanse de sembrar en el creciente de Luna , y en tiempo lluvioso , y esterelizan la tierra : Antes de sembrarlos conviene estén primero en remojo con agua tibia , por espacio de una noche , para que salgan mas presto , y se hagan mas gruesos. Otros para que se hagan mas gruesos , les hacen estar en remojo con agua de salitre. Tambien harán lo mismo si fueren sembrados entre la cebada. Para guardar que los pasajeros , y vagabundos no se los coman , los rociareis cinco mañanas , antes que el Sol salga , con agua , en la qual aya citado intui-

di-

dido simiente de cohombillos amargos , y agenjos , que despues el amargor que les quedare encima , el rocío en otras cinco mañanas lo quitarà todo : Lo proprio podeis hacer con las habas.

Los garvanzos son buenos para restituir el color , y principalmente para desmenuzar , y derretir las pedrezuelas de los riñones , y para aquellos que tienen la voz baxa , y dèbil ; el modo de usarlos es , beber el caldo de ellos , antes que comer de ellos. *Virtudes.*

¶ Siembranse las lentejas en dos tiempos , en el Otoño , y en la Primavera , quando la Luna và creciendo , hasta el doceno dia , en tierra delgada , ò gorda , y seca , porque quando estàn en flor , se pierden ; y porque vengan mas presto , conviene antes de sembrarlas , ponerlas entre estiercol seco cinco dias ; despues quando avrán estado reposadas , las untareis con estiercol seco de buey , y assi las sembrareis. Las conservareis mezclando con ellas ceniza , ò ponerlas dentro de algun vaso , en el qual aya auido azeyte , ò rociandolas con vinagre , ò con menjuy. Seràn las legumbres de buena decoccion , si quando las sembrais las echais encima estiercol , mezclado con salitre ; y si esto no os saliere bien , le echareis en la olla quando las cociereis , un poco de simiente de moltaza , ora sea legumbres , ora sea carne , y haciendo esto , os saldrà muy bien. *Lentejas.*

¶ Siembranse los fríuelos , ò judias en el creciente de la Luna , en el mes de Mayo , ò Junio ; quieren buena labor , y el tiempo enjuto ; no quieren estàr cubiertos sino muy poco , que de otra manera no saldràn de la tierra ; no quieren agua , hasta que estèn muy bien nacidos ; y despues si el tiempo fuere enjuto , los regareis. *Fríuelos ; ò judias.*

¶ Los yervos se siembran de dos maneras ; la primera , si los sembrais para yerva , para el pasto de los animales , sea por el fin de Septiembre. La segunda , si los sembrais para simiente , sea à medio de Enero , ò mas tarde ; de qualquier suerte de las dos , los sembrareis en tierra que estè arada ; esta simiente no ama mucho el rocío , por esso conviene sembrarla dos , ò tres horas despues de salido el Sol , quando yà dicho rocío estè consumido , y no sembrareis mas de aquella , que podreis cubrir aquel dia , porque la noche la gastaria , ni labreis la tierra mas de una vez ; y en siendo sembrada , la cubrireis , advirtiendole ; que el sembrar de ellos sea despues que la Luna avrà hecho su lleno , que haciendolo en el creciente los gusanos , y caracoles les harian grande daño. No los sembrareis junto à las viñas , bosques , ò en parte de arboles , porque tiran mucho la substancia de las plantas vecinas. *Yervos.*

¶ El arroz mas presto se puede hacer por curiosidad , que para provecho , porque dicha simiente es propria à los Indios , los quales *Arroz.*

proveen del muchas Provincias; hase tambien del en Valencia, Cataluña, en el Obispado de Girona, en las partes de Torrella de Mongri; y assi para sembrar el arroz, tanto el blanco como el rubio, escogereis lugar muy humedo; y si acaso no lo hallareis en vuestras tierras laborables, escogereis una que sea estèril, salobreña, y mas limpia, ò otra tierra que sea blanda, ligera, y unida, en la qual tengais oportunidad de hacerla entrar agua de alguna fuente, laguna, ò rio, le dareis tres rexas, y en siendo labrada, la sembrareis de arroz, el qual hareis estàr primero en remojo con agua un dia entero, y en siendo sembrado, luego le hareis entrar el agua, la qual se la dexareis por espacio de cinco meses enteros; y quando viereis que haga espiga, la doblareis el agua de fuerte, que tenga quatro ò seis dedos de ella; y si lo hacedis de esta manera, no tan solamente cogereis mucho arroz, mas aun podreis sembrar dicho campo tres años continuos de trigo, siendo tan bueno al postrer año, como al primero, y dicho campo quedará mas gordo, y mas gallardo; lo que tiene solo es, que en las tierras donde se hace no son sanas, por causa del ayre corrupto, y grande humedad que en si tiene; mas en recompensa de esto, es muy provechoso para la casa donde ay mucha familia, y para la Casa de Campo, porque lo mezclan con centeno, y mijo, y otros granos para comer.

El arroz reprime el fluxo del vientre comiendole à menudo, mayormente cocido con leche de baca. Pienzan algunos, que el arroz engorda; mas siguiendo la opinion de los Medicos, es al contrario, porque dicen, que no se digiere en el estomago, que apenas es comido, quando luego sale; y assi es imposible que engorde, sino es que por engordar entiendan el hichir, y llenar la barriga.

Alholbas. ¶ Para sembrar las alholvas, es necesario escoger la misma calidad de tierra que para los yervos, la qual no pide sino que la rompan la tierra una vez, desmenuzandola muy bien, sin entrar muy ondo, porque si la simiente se cubriera mucho, no podria nacer; para lo qual conviene, que se vaya ligeramente en el arado, y arpagón.

Alfalfa. ¶ El alfalfa se quiere sembrar al fin del mes de Abril, en tierra arada tres veces, ò mas, ò bien estercolada, despues no tocarla mas con hierro, sino darle el riego à menudo. Para tenerle bueno, conviene segarle cinco, ò seis veces en el primer año; y los demás años, si fuere regado à menudo, es duradero diez años, sin bolverlo à sembrar. Engorda la tierra, y es un supremo remedio para los animales enfermos; de manera, que los Latinos lo llamaban medicina de los animales.

Alcacel. ¶ El alcacel, ò especie de alfalfa, se ha de sembrar principalmente
en

en el mes de Septiembre, ò principios de Octubre, y en algunas partes en Febrero, quando la Luna està en creciente; esto es, para coger mucha yerva; mas si quereis coger mucho grano, lo celtercolareis en Luna vieja.

CAPITULO UNDECIMO.

*SECRETOS DE LOS PRADOS, Y TERÇAS PARA LOS
pastos de los animales domesticos.*

PUES tenemos yà tratado de la cultivacion de los huertos, y campos, conviene aora tratar de los prados, los cuales son el primer sustento de los animales. Dicense prados, como à tierra prompta, y aparejada para el servicio de su dueño, sin que le hagan ninguna labor, siendo las praderias en muchos Lugares tan fertiles, que le resulta de ellas al Padre de Familias de la Casa de Campo tan grande utilidad, y provecho, como de qualquiera campo bien labrado, ò de viña, ò de otro qualquier fruto, que se saca de toda la Casa de Campo: Mas estos sitios para prados son muy raros, porque no teniendo el ayre sitio, tierra, y agua favorable, no puede ser perfecto, y provechoso para su dueño: los prados no temen fortuna, ni tempestades, como hacen los huertos, y tierras de labranza, y son de poco gasto, y dan cada año de yerva doblado provecho. Ay dos maneras de prados, el uno seco, y el otro humedo; el humedo gordo no quiere otra agua mas de su gordura, y la que cae del Cielo; mas el seco necessita de riegos à su lugar, y tiempo. Conviene hacer prados nuevos en tierra gorda, y llena de humores, aunque no sea en lugar de regadio, fuera buena para producir alcacel; con que no este muy lexos de algun rio, laguna, ò estanque, para que à lo menos tire aquella humedad; por falta de este lugar gordo, y humedo, se puede haver prado en qualquiera tierra, ora sea ligera, ora fuerte, ò estéril, con tal, que tenga regadio, y que dicho campo no tenga subida, ni demasiada llanura, que no sucediesse al regar llevarse la tierra por abaxo, ni se embalsasse, sino que passe de largo: con todo digo, que ay algunas tierras que no son tan provechosas como algunas otras, en recibir las simientes de las yervas, como el alcacel, ni como aquellas que estan à la orilla de algunos rios, lagunas, y estanques, y se pueden regar à menudo, y cubrirse del agua, que en el Invierno llega à la tierra, de donde sale, que la yerva no es buena para los animales, antes es muy gruesa, cañaverosa, y defabrida al gulto de ellos. Sea como quisiere, semejante

Los prados

yerva no es de la calidad que los animales de regalo requieren, sino fuera de aquella que se coge en las partes que no es demasiado nitrosa, ni salada.

Prado nuevo.

¶ Adonde quisiereis hacer prado nuevo, escogereis la mejor tierra que podreis hallar, la qual labrareis en el Verano, y al Otoño mas à menudo, sembrando el primer año en ella nabos, mijo, ò habas; el año despues trigo, y el tercero año, cultivarla otra vez, y la sembrareis de yervos, mezclados con alfaife, governandola de aqui adelante, al modo del prado yà hecho. Los que obstinadamente dicen, que los prados no requieren ninguna cultivacion; estos tales seràn algunos perezosos, è ignorantes en materia de Agricultura, porque al archandar qualquiera tierra, se enflaquece, y conviene refrescarla, resemandola otra vez en partes: esto conviene solo à los prados señalados para pasto de bueyes, que los animales de lana no quieren el lugar humedo, y contentanse de las tierras laborables; los cavallos, y jumentos, apacientan acomodadamente con el ganado. En los cortijos, y heredades se usa apacentar los patos, ganfos, y pollos de Indias, en los prados; lo que no me parece bien, por el daño que puede venir à los animales de carga, por causa de la pluma, y tambien por su estiercol, que les es muy dañoso, y de qualquiera fuerte el curioso Agricultor, no debe menospreciar su prado, porque el beneficiarlo es mas diligencia, y cuidado, que trabajo. El primer cuidado ha de ser, que en èl no salgan abrojos, espinas, pelazas, ni otras yervas gruesas, las quales avreis de coger en el Otoño, è Invierno. Tambien lo limpiareis de las piedras, porque son dañosas à la guadaña, quando siegan la yerva. El lugar estéril, y montuoso, que no tiene otra agua mas de la que cae del Cielo, quiere ser estercolada en Febrero al creciente de la Luna, para engordarlo, y darle algun humor para producir yerva; y hecho esto, le sembrareis del modo arriba dicho.

Lo que conviene sembrar en los prados.

Caton. Palladio.

¶ Para reformar los lugares dañosos de vuestros prados, los sembrareis en la Primavera de la simiente del tribulo, que à su flor en algunas partes la llaman sopa de vino, por causa del color; esta es aquella yerva, que los antiguos estimaban mucho, y la sembraban en Caton. Enero, como lo ordenaban Caton, y Palladio, y tambien es buena la simiente del galion, de los yervos, y de la avena estéril, no menospreciandola de la salvia silvestre, por lo que no tiene la raíz redonda, como la cebolla; los dos satiriones son buenos en algunas partes, adonde naturalmente crecen; tambien son buenas las yervas jacintos, de las quales la una hace la flor azul, y la otra purpurea, diferente de la del satirion. No es bueno que aya grande cantidad de llan-

tén.

tèn. La zanahoria silvestre es muy buena, con tal, que no crezca demasiado. Es bueno el camadreo, por respeto de sus hojas, y no vale nada la yerva colchico, ni el azafrán silvestre, porque allí sus flores, como sus raíces hacen morir à los animales, así como la cicuta, que se llama muerte de las aves, ni el torongil venenoso con calidad, y nace por los contornos de las aguas muertas; la yerva del arroz mata los animales, y tambien los cuerpos humanos, todo riyendo, ò el pastel silvestre, y tambien la cresta de gallo silvestre, que crecen muy poco: los violeros de dos maneras, la sintoria menor, y todas las tres fuertes de margaridoyas, y singularmente el trifolium, ò trebol renonculus, son buenas yervas, y singulares para los prados de buena entrada; el pequeño junco hartó largo, no es infructuoso, ni menos el verdadero; y pequeño escordium, que se halla muy à menudo en las praderias; pero mucha cantidad hace bolver el alcacer de ruin olor, como lo hace oloroso. El poleo, y el oregano de las dos maneras, y de las tres maneras de yerva buena, de muchos llamada hortelana, por sus virtudes, manzanilla salvatica, no es buena; la cantidad de yervas estériles, hace el alcacer de grande nutrimento para los animales. El llantèn menor, la argentina de dos maneras, la persicaria, la pimpinela; las tres maneras de cardedeche, hacen grande beneficio à los animales, los guarda de pedrezuelas, y los hace orinar; la grama destruye los prados, así como la citronela los mejora, cria, y aumenta leche à las vacas, como el trebol à las cabras; la berverna, y los cardos muertos, que no pican, son yervas de buen nutrimento para los conejos; guardad que los cardos no se hagan en los prados, si no fuere el cardo santo. Los prados bien entretenidos, dàn doblado provecho.

¶ Además de las simientes de las buenas yervas, que requieren *El herbario* los prados, tienen necesidad, por la bondad del alcacel, que luego *far los prados.* que fueren sembrados, les quiten las yervas, y los allanen, porque el segador no halle ningun obstaculo con la guadaña; siendo la tierra enjuta, se puede conducir algun regadio en el prado por regalo, y conducir en él alguna humedad, que es el verdadero nutrimento del alcacel, por ser muy bueno, y después que la tierra se la avrá bebido, tapareis la corriente del agua; y si el prado fuere pendiente, puesto en lugar alto, no conviene regarlo, porque la lluvia baxará abaxo, y llevará suficiente humedad en el prado, juntamente con la bondad del estiércol, que aveis puesto en el lugar alto; y si en vuestro prado ay algunas aguas muertas, conviene hacerle algun escurridero, porque la mucha abundancia de agua, hace daño à los prados, como tambien la sequedad: No conviene dexar en-

entrar puercos en los prados, porque caban continuamente, y levantan la tierra, y yervas; ni menos animales gruessos, sino fuere que la tierra fuese muy seca, porque pisan las yervas, y las cortan sus raíces de tal manera, que no pueden pimpollar.

*Dallar, y
segar los
prados.*

¶ El alcacel se debe cegar antes que sea seco, porque se recoge mas, y es mejor, porque si se siega demasiado seco, avria perdido todo el zumo, y substancia, y no sería bueno sino para cama; y si fuere segado muy verde, se gastaria en el pajar, en siendo segado, se secará con tiempo sereno, dos, o tres dias antes de ponerlo todo junto; y si sobreviene alguna lluvia en este tiempo, no lo pondreis dentro hasta que esté bien enjuto de todas partes, y hareis de ello montones, y lo recogereis para el uso de vuestros animales. El prudente, y cauto Padre de Familias de la Casa de Campo, aunque el alcacel sea puesto en cubierto, no lo ponga en su lugar, sin que primero lo aya tenido por algun tiempo amontonado, y ajustado todo junto, por rescaldarse, y enjugar, y despues refriarse; aunque el aya sido dallado, o segado, no debeis por esso dexar de bolver à regarlo à mediado de Septiembre, por las nuevas yervas que huvieren brotado, como por las primeras yervas que se ayan escapado à la dalla, ù la hoz: Los prados cerrareis por el contorno de plantas de olmos, sauces, y mimbrres, porque requieren humedad, y os servirà para cercos, y ligaduras de cubas del vino, y para madera del fuego para la Casa de Campo.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DEL MOLER LOS TRIGOS, HACER la levadura, amassar, y cocer el pan.

*Moler los
trigos.*

YA se ha tratado poco ha de la recogida, y conservacion de los trigos, y otros granos, aora será bien tratar de algunos secretos de molerlos, y de sus harinas, y de hacer la levadura, amassar, y cocer el pan. Si en los Países, Provincias, y territorios huviese molinos de agua corriente, y molinos de viento, ireis à moler los trigos, y otros granos para hacer pan; al molino de agua, antes que al de viento, y mas presto al molino de agua que tenga las muelas de piedra fuerte, que no al que las tenga de piedra blanda, por lo que las muelas de piedra blanda siempre dexan en la harina del polvo de la piedra; y assimismo no es bueno moler primero, despues que la muela es picada, porque la harina se lleva el polvo, y
picadu-

picadura de la muela, el qual picadizo, mezclado entre la harina, quita toda aquella gordura, y gusto del pan, y en el comer se halla entre los dientes, y el mismo efecto hace el moler los trigos, que no son bien limpios de la tierra, y por esso se aconseja, que antes de moler los trigos, los rocien muy bien con agua, y despues hacerlos secar al Sol, porque es opinion, que quanto mas secos son, mas harina dan. Algunos los rocian con agua salada, para que la harina sea mas blanca, y eche mas salvado. Dice Aristoteles en sus Problemas, segun lo que se puede colegir, que tambien con el ordio, antes de moler, se deben usar las dichas preparaciones. El Molinero debe templar las muelas de su molino, assi segun el dueño del trigo quiera la harina, y segun el grano fuere gruesso, duro, seco, ò humedo. El trigo molido, y convertido en harina, será muy blanca, si el trigo fuere limpio, puro, y gruesso. El Padre de Familias de la Casa de Campo antes de moler su trigo para convertirlo en harina, ha de considerar, y pensar, si quiere la harina para conservar, largo tiempo, porque aquella que no quiere para conservar, no debe mirar, ni tener cuenta de qué trigo la quiere moler, si es añejo, ò no; pero aquella que quiera para conservar largo tiempo, y guardarla para tiempo de necesidad, debe escoger el trigo mas seco, que fuese posible hallar, porque no siendo bien seco, la harina se puede luego escaldar, y assi conviene aya mucho tiempo que esté trillado, y no de lo fresco, aunque el pan hecho de la harina de trigo añejo no sea assi bueno, ni tan sabroso como aquel que es de harina de trigo nuevo recién trillado pero la harina de trigo añejo se conserva mejor que la del trigo recién trillado, porque assi como la sequedad impide la corrupcion, assi la humedad la facilita; y assi conviene, que el Padre de Familias de la Casa de Campo, quando quiera moler para conservar la harina largo tiempo, que advierta al Molinero que la muela groseramente, porque si la muele sutilmente, no se puede conservar largo tiempo en buena naturaleza de frescor: Todavia para conservar bien todas suertes de harinas, ò sean de trigo añejo, ò de trigo recién trillado, conviene escoger un lugar eminente de toda la casa, ò sea Castillo, ò Casa de Campo, como es, un aposento de almagacén, y alli dexarla reposar quinze dias; despues para conservarla mejor, conviene moverla, y llevarla à menudo de un lugar à otro, y de esta manera se irá aumentando de la quinta, ò sexta parte por lo menos, de la qual se hará tan buen pan como de la harina recién molida.

A la Madre de Familias de la Casa de Campo la pertenece tener
la

Las harinas de que se hace el pan.

la harina cerrada, y quando querra hacer pan de ella, la passará por un cedazo de seda, para sacar la flor de la harina, para hacer el pan blanco, y despues bolverà à passar lo demàs para sacar la harina, ò los afrechos del salvado, con un cedazo de cerdas, la qual es buena para hacer pan para la familia de la casa, mezclada con otra tanta harina de trigo. Ay otra manera de harina muy sutil, y blanca, que se llama almidon, la qual se hace sin moler: Tambien ay otra harina, que se llama semola, la qual se hace de un trigo muy exquisito. De la misma manera se pueden hacer harinas de otros granos, como de centeno, y de otros trigos mezclados, de avena, ò cebada, de las quales se puede hacer pan en tiempo de carestia, y hambre. La harina de cebada tiene mucho salvado, y por esso el pan que se hace de ella es frio en el estomago. La de centeno tiene mas salvado, que la de cebada: La harina de arroz es mas blanca, que las demàs. Quanto à la harina de legumbres, esta se hace muchas veces, moliendola en un mortero, pero mejor se puede hacer en el molino.

Despues que la harina està sacada del salvado, se ha de hacer la levadura para hacer el pan, que es una massa, que en latin se llama *fermentum*, por lo que se hincha, y se esponja, que es una massa de pasta, quedada de lo ultimo de la massa, cubierta, y embuelta de harina, la qual se destempla, para sacar la grande viscosidad de la harina, que ha de servir para la massa, de que se hace el pan. La levadura adquiere un agror, y gracia, y mejor sabor al pan, y assi vemos, que los panes quantas mas veces son puestos en levadura, tanto mas son placenteros, y agradables, y mas sanos, que no aquellos que menos veces son puestos en levadura. Ello es caliente mediocrementemente, y algun tanto frio; caliente, por razon de la podridura, que tiene adquirida de la naturaleza de la harina. La levadura es hecha de diversas maneras, segun los modos de los Países, y territorios. De massa de trigo, para hacer pan de trigo; de massa de centeno, para hacer pan de centeno; algunos ay, que con ello ponen sal; otros vinagre, segun la variedad de los granos; otros ponen manzanas silvestres; los Pasteleros, para hacer su ojalde se sirven de levadura de ordio, ò de cebada. Los antiguos la hacian de diversas maneras, como lo recita Plinio; los Flamencos hacen cocer mucho el trigo, y assi como và cociendo, vàn sacando aquella escuma, que va encima, la qual dexan que se condense, y de ella se sirven para levadura, y esto es la causa, que sus panes son mas ligeros, que no los nuestros. La levadura tiene virtud de sacar consigo las humedades.

y assi los Medicos lo experimentan , y lo ponen en las hinchazones, para que las haga supurar , y hinchar mas , poniendo encima cata-
plasmas hechas de levadura ; y si acaso la Madre de Familias se ha-
llare sin tener levadura , ò tenerla demasiada agria , y no pudiendo
hallar de otra, el remedio debe ser de templaria con una agua muy
tibia, y caliente, à fin de que por el calor de la agua, la levadura pue-
da recobrar alguna fuerza, y tomar alguna cosa nueva de sus virtu-
des, estando entonces con el calor. Al contrario, quando està en su
fuerza, y bondad, es necessario entonces usar con ella de frescura.

Despues la Madre de Familias, de la Casa de Campo se debe dis-
poner en amassar, y hacer su pan, segun la naturaleza, y condicion
de la harina, que quiere emplear para hacer su pan; si quisiere hacer
pan de harina blanca de buen trigo , debe sea curiosa, sobre todo
en dár buena fazon à su levadura, a hora cierta, y reglada. En el Ve-
rano la debe refrescar con agua fresca à medio dia, y à las cinco ho-
ras la debe renovar , y à las nueve precisamente , por la ultima vez;
esta agua en el Verano debe ser fresca , sacada del pozo, ò mejor de
la fuente , ò del rio , por ser mas ligera , que la de los pozos , y assi
dà el pan mas ligero. En el Invierno renovará la levadura con agua
caliente , sacada de fresco, de la qual agua, assi en el Verano, como
el Invierno , se labará sus manos, y brazos , y amassará la pasta , ò
massa curiosamente , bolviendola de una parte , y otra , y de todos
los lados , à fin que todas las conglusionidades, y viscosidades de la
harina puedan ser rompidas , y desatadas à fin , y efecto , que el
pan sea mas fragil , y mas facil de comer , y no se pegue en los
dientes , boca , y estomago ; despues hará su pan , y lo dexará que
tome hueco , y fazon , que de otra manera el pan no será de buena
comida ni digestion.

El lugar mas acomodado para cozer el pan es el horno , por lo *Cocer el*
que alli recibe el calor del fuego igualmente por todos lados. Al *pan.*
fuego , ò encima de las parrillas , el pan se quece de un lado , y del
otro queda crudo ; y tampoco se cuece bien debaxo de la ceniza.
El fuego para calentar el horno, ha de ser de leña delgada, ò de pe-
dazos de leña gruesa , ni corrompida , ni putrefacta ; y en falta de
leña , ò maderas , con paja , ò otras cosas semejantes , segun la como-
didad de los Países, y territorios. El pan se debe cozer en el horno,
con un calor mediano , porque el calor demasiado fuerte, le tuelta,
y levanta ampollas , y guarda , è impide que no pueda penetrar den-
tro; y por esta ocasion queda el pan crudo, y pastilloso; el calor me-
nos del que es de razon , lo dexa tambien crudo. Quando el pan sea
cocido competentemente , lo sacareis fuera del horno , y lo pon-
dreis

dreis à repofar en lugar donde no aya ningun mal olor, ni infeccion de ayre, porque el pan caliente, por razon de fu calor, atrae facilmente à si la calidad venenofa, y corrompida de ayre. La Madre de Familias, por fu provecho, para que el pan fe conſerve mas largo tiempo, y fe coma menos de el, lo pondrà en lugar concavo, ò en lugar humedo; y el pan de centeno, en lugar cercano al fuego.

Pan de cebada,

De la harina de cebada, ſacado el ſalvado, fe harà buen pan, bien hecho, y facil de romper, y de grande guſto, y ſerà muy mejor, mezclandole la mitad de harina de buen trigo, ò de centeno: La manera de ponerſe en ſazon, no es otra coſa, ſino hacer la levadura, amallar, y cocer, conforme el pan de trigo. De la miſma manera fe hace el pan de avena, ſino que no eſtà en uſo, ſino es en tiempo de extrema neceſſidad de hambre, porque es de muy mal ſabor.

De mijo, como tambien de panizo, ſe puede hacer pan, pero es muy ſeco, enjuto, y rompedizo, ſi bien es mejor para hacer harinas de eſta manera: Tomareis tres, ò quatro libras de harina de mijo por la mañana, y otras tantas por la tarde, y con cinco, ò ſeis libras de agua en una olla de cobre, ò en otro vaſo, y pueſto al fuego, dexarla hervir, haſta tanto que ſe hincha dentro del dicho vaſo, y entonces ſacarla del fuego, y menearla con un vaculo, ò palo redondo, haſta tanto que ſe rompa dicha paſta, ò maſſa, y ſe aſine; y deſpues la ſacareis del vaſo, y con un hilo ireis cortandola, haciendo tajadas, y la comereis con queſo, ò con manteca ſalada.

Tambien ſe hace pan de centeno de la miſma manera, y eſte es muy ſaltidioſo, y para quitarle aquella viſcoſidad, y glutinoſidad, es bueno poner harina de ordio, y mejor de la de buen trigo, y tomarà color de cera, ſi avrà tanta de la una como de la otra; y quando el pan eſtuviere caliente, le pondrán encima alguna coſa de peſo.

De arroz, de habas, y de legumbres ſe hace pan, de la miſma manera que ſe hace el del trigo.

De los vizcochos.

Del pan vizcochado ay de tres maneras; el uno ſe hace de centeno, ò de ordio, ò de centeno, y trigo todo mezclado, para los marineros, que emprenden largo camino por la mar, ò para aquellos que eſtàn ſitiados en alguna Fortaleza, ò Caſtillo, por lo que ſe puede conſervar muy largo tiempo. El otro ſe hace de harina de trigo puro; eſte es bueno para los paſſageros, gotoſos, y ſarnoſos, para vivir con dieta. El otro ſe hace de la flor de la harina del puro trigo, en la qual paſta, ò maſſa ſe pone azucar, canela, gengibre, y algunas veces anis, lo qual ſe come en la quareſma, y otros dias, por regalo.



LIBRO TERCERO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA, Casa de Campo , y Pastoríl.

EN DONDE SE DECLARAN LOS SECRETOS DE LAS viñas , con sus tierras , sarmientos , y otras particularidades de su administración, y de hacer los vinos; y de la invencion, naturaleza, y necesidad del vino , y nutrimento del pan , y el hacer azeite , y los discursos de las destilaciones; y el modo, y manera, que se ha de tener en medir las tierras con una regla general , que puede servir para qualquier País , por muchas diversidades de medidas que aya , aunque sean campos , ò Plazas , de qualquier forma , y figura.

CAPITULO PRIMERO.

SECRETOS DE LAS TIERRAS PARA LAS VIÑAS, y de los sarmientos , y otras particularidades de su adminastracion.

SERÀ bien , pues se ha dado fin à los Libros , primero , y segundo de la cultivacion de los huertos , arboles de fruto , bosques, tierras de los trigos, y legumbres ; aora se trate en este Capitulo primero de las viñas , de las quales, segun el tiempo, entra mucho provecho, y riqueza al Padre de Familias de la Casa de Campo , aunque algunos estiman mas las tierras de los campos, prados, bosques, y otras tierras, que las entradas del dinero , que se saca del vino ; con todo que la viña algunos años no puede dar tanto vino como à la casa es necesario, y por esto no deve ser la viña menospreciada, porque ella no tiene la culpa , sino los hombres que la cultivan , que son avaros,

ig-

ignorantes, y negligentes en todo aquello que les debe ser de beneficio.

La mayor parte de los viñaderos no la estiman en nada, y así no piensan en qué tierra conviene plantarla, porque mas presto hacen eleccion de una tierra, que no puede producir, que no de la que conviene. Otros ay que no tienen juicio en conocer, y hacer eleccion de los buenos sarmientos, y así los demás hinchén las viñas de sarmientos malos, y ruines. Muchos no tienen cuenta al tiempo conveniente para cultivar, y beneficiarlas, de tal manera, como si no huvieran de vivir sino solo un dia, cargandolas de tantos sarmientos, y tan largos, que de necesidad no puede vivir largo tiempo.

Algunos que saben la manera, y modo que se tienen en cultivar, no dexan algunas veces de hacer en ellas algun desorden contra la utilidad de su dueño; y así yo aconsejo al Padre de Familias de la Casa de Campo, que no dexé del todo el cargo de las viñas à sus Labradores, antes lo reserve para sí mismo; de la manera que el ojo del dueño engorda el cavallo, así la diligencia, y presencia de el dueño, engorda el campo, y lo hace fértil; como quiera que sea, pocas veces se vé hacer quexa à aquellos que tienen muchas tierras plantadas de viñas, porque tienen mucha curiosidad en ellas, y se toman para sí el principal cargo de darles la labranza, y otras cosas necesarias que les conviene; y por el contrario; aquellos que no tienen cuidado de ellas, antes dexan toda su cultivación, y cargo al ignorante, avaro, y negligente, que causa muchas veces, que la viña no dé el fruto, que debiera, y así debéis hacer consideración, que ay pocos aguados, y que en la Casa de Campo, despues del gasto que en ella se hace de vino, es muy buena la que se hace en dinero del vino, así como la que se hace de los huertos, y tierras de trigo; y esto debe mover al Padre de Familias de la Casa de Campo, y à los demás que tienen heredades, granjas, ò torres, en reservarse para sí el cargo de las viñas.

Què tierra requieren las viñas.

La singularidad de esta planta es cosa maravillosa, que no crece sino en ciertos lugares propios, y es la mas apreciada, y la mas estimada por los hombres de todas las demás, por lo bien, y mal que ella los lleva, y así en las partes donde ella no se hace, usan de vino de manzanas, y de cebada, y de otras cosas para beber. Quanto à la tierra conviene considerar la calidad de ellas, el Sol, y disposición del Cielo, que predomina aquel lugar. Quanto à la calidad de la tierra, se debe hacer eleccion, no sea demasiado fuerte, ni gruesa,

sa, ni demasiado ligera, ni menudita, tomando mas presto la menudita, que la estéril, ni la demasiada gruesa, ni en la tierra monstruosa, que sea demasiado derecha, ni en la plana demasiado llana, ni en lugar seco, ni humedo, ni aquoso, que no quiere riegos, sino mediocrementemente.

Generalmente para plantar viñas, para que puedan aprovechar con abundancia, y bondad del fruto, convine que la tierra sea facil, cómoda, sutil, y medianamente movable, no que la semejante tierra sea solamente buena para viñas. La tierra pedregosa, ó arenosa, y que tenga abundancia de venas de piedras al hondo, y cubiertas bien de tierra, es buena condicion que sea tierra gruesa por el medio, beneficiandola à lo hondo. Estos lugares producen el vino fuerte, potente, y delicado: la tierra crivillosa, y lodosa, es assi harto buena; pero la barrofa, y aquella si se hace un hoyo en ella, conserva el agua, y es buena. La tierra seca, y arida produce las ubas estériles, si no fuere focrorida de estiércol. Quanto en el Sol, y disposicion del Cielo, los sarmientos requieren el ayre antes caliente que frio, y mas presto sereno, que llovioso; temen las tempestades, y borrascas, y recreanse con un viento placentero, y quieren estar puestos en lugar frio; de la parte de Medio Dia, y en lugar caliente, de la parte de Levante, y Poniente, y assinifino en lugar templado, y mejor de la parte donde sale el Sol.

Quanto à lo demás, por lo que es cosa muy dificultosa, que todas estas calidades, y comodidades de tierra, y ayre se pueden hallar juntas en todos los Países, y territorios. El buen Agricultor acomodara dichas plantas de las viñas, segun la naturaleza del lugar; si fuere en tierra gorda, y fertil, pondrà la planta del sarmiento pequeño; si en tierra estéril, pondrà el sarmiento fertil; si en tierra gorda, la pondrà mas fuerte, porque pone muchos troncos, y hojas; y en tierra menudita, y harto gruesa, produce el sarmiento mas largo. En lugar humedo no se deben poner las plantas que las tienen tiernas, y gruefias, sino aquellas plantas que hacen el grano duro, y pequeño, y tienen muchos granos dentro de la labor. En lugar de viento, è infortunado se deben poner especies de sarmientos, que tengan los granos duros, y firmes, y que se tengan bien en las ubas; al contrario, aquellas que tienen el grano tierno, en lugar caliente: en los territorios secos conviene plantar de aquellos sarmientos, de los quales el fruto se corrompe facilmente por lluvias, y en los lugares humedos de aquellos que se pierden, y secan por sequedad, y en las tierras sujetas à la piedra, y granizo, plantar de aquellos sarmientos que tienen

la hoja dura , y larga , porque mejor pueda defender el fruto.

La viña no se puede plantar de grano , porque siempre serian las ubas agrazones , y tardarian mucho en llevar fruto.

*El plantar
de la viña.*

El plantar de la viña se hace en dos maneras, segun los Países, y territorios: Los unos plantan, haciendo unos hoyos con un barreno gordo , que à medio barreno tiene un tronco del mismo hierro, que sirve para poner el pie para dar mas fuerza al barreno para entrar en la tierra , y en dicho hoyo ponen una varilla de los sarmientos, y ponen tierra despues dentro del hoyo , y lo recalcan bien , que esté el sarmiento apretado con la tierra , y en todo este Condado de Rosellón no se plantan de otra manera , y dos hombres para hacer los hoyos , y dos mugeres para recalcar los sarmientos en dichos hoyos , plantarán en un día cerca de media cahizada de tierra , y en pocos dias pueden plantar grande viña.

En otros territorios el plantar de las viñas es , haciendo hoyos en la tierra , de largo de dos pies y medio, y de ancho un pie, poco mas , y de hondo un pié y medio , segun la hondura de la tierra , y en cada uno de dichos hoyos ponen dos sarmientos , puestos como la Cruz , ó Aspa de San Andrés , sacando el uno la punta en una parte del hoyo , y el otro de la otra parte, y buelven la tierra encima los sarmientos, pisandola muy bien con un palo, y con los pies; y esto de poner dos en un hoyo se hace , porque quando en algunos lugares se mueren , sacan uno de las partes donde han vivido los dos , y lo ponen en el lugar donde falta , y esto no se debe trasplantar que no tengan dos anos, à fin de que las raíces estén mas firmes, y es hacerlo al seguro , y de esta manera la viña está presto en su sazón : La viña tarda quatro años à empezar à dàr fruto , y tiene de vida treinta años en perfeccion ; y es muy duradera , sino tiene desgracia en ser maltratada.

En las viñas es bueno plantar por los contornos olivos , porque no impiden el Sol , ni el crecer à los sarmientos.

Algunos , para que los sarmientos crezcan mejor , ponen en los hoyos de los sarmientos bellotas , y yervos, y otros de las reliquias de las ubas , despues de sacado el vino , que se llama ollejo , de los blancos à los sarmientos negros , y de lo de las ubas negras à los sarmientos blancos. En la viña no planteis laurel , calabazas , ni coles, porque estas plantas son muy enemigas de los sarmientos.

No conviene plantar en las viñas de muchas fuentes de vides porque las ubas de unas vides son maduras antes que las otras, y así no vienen todos à un tiempo , que las unas son tempranas , y las otras tardías ; y por esso no conviene tomar los sarmientos de diferentes

vides para plantar las viñas, porque el recoger las uvas así en un mismo tiempo, es la causa que tantos vinos se buelven agrios, y tambien el hacer mixtura de las uvas blancas con negras, que son de naturaleza contraria; y así de las negras son entre ellas diferentes; las unas son roxas, otras negras, otras blanquinosas, y la una uva es dulce, la otra áspera, la otra agria, la una de durada, y otras no; el un vino es mejor añejo, que no nuevo, el otro luego es hecho; el uno requiere una manera de gobierno, y el otro indiferente; y así, si quereis hacer buen vino, plantad las viñas de los sarmientos de las vides de una fuerte de uvas, que mejor os parezcan, y así de cada suerte à parte, y de por sí, y de cada una de ellas haced vino separado, como de uvas moscateles hareis el vino moscatel, de las uvas de las vides Castellanas hareis el vino Castellano; y el vino malvesia, de las vides malvesias; y el vino Griego, de las uvas de las vides llamadas Griegas; y así de la misma manera de las demás fuertes, y diferentes especies; y todos estos vinos se han de hacer, que las uvas estén bien maduras, y sazoadas en su perfeccion, sin otra mezcla: que quien quiera por su gusto hacer calabrada, ó mezcla, que lo haga de los vinos diferentes, quando llegue la hora de comer, para beber entonces.

Los que quieren plantar viñas, que algunos llaman majuelos, *Escoger lo* todo el tiempo que están en juventud, despues que son viejas las *sarmientos* llaman viñas. Procurareis tener la tierra bien labrada, la qual sea *para plan-* al proposito, como se ha dicho, y escogereis los sarmientos para *tar majue-* plantar de las vides, que no sean viñas viejas: cortareis dichos *los* sarmientos dos dias despues que la Luna avrà hecho el lleno, hasta veinte y dos de la Luna, ó hasta que quiera bolver, y las plantareis en el creciente, dos dias despues de la conjuncion, hasta el lleno, y lo mismo despues que ha hecho el primero quarto, hasta el lleno, y los sarmientos vivirán, y harán muchas uvas; y si se pueden plantar en los dias que la Luna anda con los Signos fixos, ó terreos, como está dicho en el Libro primero en los Preceptos de Astrologia, mucho mejor será, porque en los Signos terreos ponen muchas raíces, y en los fixos son de mas larga vida; advirtiéndolo, que los sarmientos no los planteis luego que fueren cortados de las vides, porque mejor es que estén dos dias, y mas *El benefi-* con agua. *ciar las vi-*

Despues de plantada la viña, para que se haga presto, la avreis *ñas, y el* el primero, y segundo año de beneficiarla doblado, sea con labran- *cortar los* za, ó con cabarla, y conocereis quan presto os pagará el trabajo, y *sarmientos* gasto que avreis puesto en ella, y despues de los dos años; que no le *recien plan-* tados.

falte la labranza, ò cabadura ordinaria, que es el mayor beneficio que pueden recibir todas maneras de plantas, es el ser cultivadas, y mejor con cabadura. El segundo año, ò el tercero cortareis dichos sarmientos, dexando un ojo, ò botón encima de la tierra, descalzando el sarmiento, y la cortadura hareis tres dedos encima del ojo, ò botón, tomando la cortadura de la parte de atrás del ojo, ò botón, cortando por arriba, porque en tiempo que los sarmientos lloran la agua, no cayga por encima del botón, por el daño que le podria causar los hielos, si en esse tiempo vinieren.

*Podar las
vides de
las viñas.*

El mejor podar de las viñas es en el mes de Diciembre, ò à lo menos en el Enero, porque està probado, que en podando en el Diciembre, hacen las ubas mas gruesas, y los sarmientos pimpolléan antes, y se conoce que maduran, y sazonan mas presto, y tambien que en los granos de las ubas no ay sino un grano de labor, hasta dos; empero las vides podadas en el mes de Enero, es verda d que hacen muchas ubas, empero son mas chicas, y tienen tres, ò quatro granos de labor, ò à lo menos dos. El podar de las viñas, ò sea en Diciembre, ò en Enero; si fueren viñas juvenes, deben ser podadas en Luna vieja, despues de haver llenado, hasta la conjuncion, y tambien las vides de los parrales; pero las viñas viejas, y las vides viejas de los parrales, conviene hacerla podar de tres en tres, ò de quatro en quatro años, en Luna creciente; esto es, despues que ha hecho el primer quarto, hasta el lleno. El podar en Luna vieja, hace las ubas gruesas, y bellas, y los sarmientos de la misma manera; y el podar en Luna nueva, hace muchas ubas pequeñas, largos, y delgados los sarmientos.

*Adagio de
las viñas.*

Los mugrones que se hacen en las viñas, debe ser en Luna vieja, porque los sarmientos no se rompan en el pliego; y assi, si quereis coger muchas ubas, y tener mucho vino, cultivad bien las viñas; y si quereis mercar viñas, haced que sean juvenes, porque dice el Proverbio: *Olivares de tu Abuelo, higueras de tu Padre y viñas de ti mismo*; porque si haceis lo contrario, hareis lo que dice el adagio: *Que muchas hijas, y malas vecinas, y viejas viñas, destruyen la casa*. El mejor tiempo de arar, ò cabar las viñas, es por todo el mes de Febrero, antes que el botón empiece à salir, y esto lo confirma el adagio, que dice: *Si mi dueño me poda de Diciembre, ò de Enero, y me caba, ò ara de Febrero, verguenza me fuera, si no le hinchera de vino la bodega*. El segundo cabar debe ser por el mes de Abril, hasta medio de Mayo, y el tercero por todo Junio. Aveis de advertir, que en el mes de Julio, y Agosto no es bueno cabar, ni arar las viñas, porque entonces la tierra es calida, y quando llueve no puede entrar mucho;

Otro adagio.

y si entonces quando es humeda la cabais , ò arais, se amassa con la enjuta, y entonces es muy destemplada, y por lo mismo no la aveis de mover en el Invierno quando tuere elada , por lo que està tambien destemplada. Solo es bueno el cabar, y arar las viñas el tiempo de la Canicula, para matar las yervas malas, que se hacen en algunas viñas, como grana, y cañotas. Dice Paladio, que si en el mes de Julio, quando el Sol anda en el Signo de Cancer, y la Luna fuere el septeno dia en el Signo de Capricornio, que la granada, y cañotas, que fuere defarraygada en este tiempo , nunca bolverà à brotar de las raíces. Mas dice, que si la reja, ò azadon, ò otro instrumento de hierro, si quando lo hacen lo templan con sangre de cabron, que todas las yervas que con aquel instrumento cortaren, nunca bolveràn à poner raíces. Tambien dicen algunos, que aquellos instrumentos deben ser de cobre; pero dice Paladio, que tambien hacen el mismo efecto siendo de hierro; las vides de las viñas que se aran, debe ser el espacio, ò distancia de una vid à otra seis pies , y de las cabadas quatro.

Paladio,

Las viñas se pueden estercolar quando son nuevamente plantadas, y despues de seis en seis años. Algunos, quando la tierra es demasiado gorda , la siembran de ordio , ò habas , ò garvanzos, que dice Paladio , que el estercolar las viñas hace corromper las ubas , y el vino. Mas dice, que el mejor estercolar de las viñas, es sembrar en ellas altramuces en el mes de Septiembre, ò en la fin de Abril, hasta mediado Mayo; y quando los altramuces hicieren segundas flores, los defarraygareis de la tierra, y hareis arar la viña, de manera que ellos queden cubiertos de tierra, y esto sirve de buen estiércol, y engorda mejor la tierra; y en los mugrones, quando se hacen, es bueno poner montones de estiércol de bueyes, ò bacos , y no de cavalleriza , ni de ganado , ni de puerco , que harian mas daño que provecho, porque corrompen el vino, y hacen que las viñas sean de poca dura. En el principio de Mayo se debe ir à las viñas à quitar los pimpollos de las vides, todos aquellos donde no avrà ubas , y aquellos que pueden servir para hacer mugrones para el siguiente año, y los pimpollos, y ubas que quedaren, seràn mejores, y esto lo debe hacer hombre que entienda la poda. Tambien es bueno para que las ubas sean grandes, y gruesas, ir à ellas en el mes de Mayo, y con unas tijeras cortarles todos los cordeles que han hecho los sarmientos de la vid , ò parra , y los que adelante se haràn , porque como los sarmientos de si no tienen sustento , desean mucho agarrar los dichos cordeles con qualquier cosa, para sustentarse, y ponen tanto su virtud en dichos cordeles , como en el mismo fruto; y quitados, la virtud que iba à ellos , và à las ubas.

Estercolar las viñas,

Pimpollar, y coger las ubas de conserva.

Para que las ubas sean mas grandes, y gordas.

Para conservar las uvas , se deben coger en Luna vieja , y que no sean demasiado maduras , y en día claro , y enjuto; y dice Paladio , que el mejor tiempo de cortarlas para que se conserven , es entre el mes de Agosto , y Septiembre.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL INGERIR LAS VIDES DE LAS viñas , y parrales , de sus enfermedades , y remedios , y otras particularidades.

Quien quisiere ingerir las vides malas , y estériles de las viñas , y parrales , debe procurar ingerir las vides que sean gruesas. Algunos hacen el ingerto medio piè encima de tierra , y otros medio piè debaxo de tierra; los que se hacen encima de tierra , con dificultad se aciertan , à causa que el viento los menèa , y somueve , y si acaso fuere necessario que se ayan de ingerir arriba , por la poca substancia de el tronco , le plantareis en el lado un palo , con el qual le atareis la pua del ingerto , para que el viento no la pueda mover ; pero si ingeris baxo de la tierra al hondo de la vid , será mas seguro en la union , y las puas serán mas firmes ; pero estas dãn el fruto muy tarde , assi como los sarmientos que plantan sin raíces; en el bolver la tierra en el hoyo , la aveis de poner muy floxa , para que puedan pimpollar , ó taladrar , y sacar el pimpollo.

El tiempo bueno para ingerir , ha de ser en la Primavera , quando los yelos han passado , en el qual tiempo se podan las viñas , y empiezan à llorar , y entonces tomareis los sarmientos para ingerir , y ascogereis los redondos de varilla , y mazizos , y que tengan los botones cercanos los unos de los otros , cada pua para ingerir , que tenga tambien dos , ò tres botones cada pua , de las que quereis ingerir encima de tierra; y las que quereis ingerir baxo de tierra , deben tener tres , ò quatro : Advertireis , empero , que de una varilla del sarmiento no se pueden sacar mas de dos puas , por larga que sea , que quitados siete nudos , ò botones de los primeros , los que quedan son inútiles , è infructíferos : Advertireis , que luego que aureis cortado dichas puas de las vides , no las ingerireis hasta tanto que avrán estado en un vaso , embueltas con un trapo à la parte de abaxo del corte , y que esté muy bien cerrado , porque el ayre no entre en ellas , y quando la vid quiera empezar à empollar , hareis el ingerto desta manera : Cortareis la vid toda redonda encima

cima la tierra, ò debaxo la tierra, en el lugar donde fuere mas llano, y lo demás hareis, como està dicho, en el ingerir de pua de los arboles de fruta.

Tambien se hace con la vid el ingerto con barreno, pero en las viñas deben està las dos vides cercanas; es à saber, la vid que quereis ingerir, con la que quereis hacer el ingerto, y en los parrales de la misma manera; y este modo de ingerir hareis de la misma manera que se ha dicho en el segundo Libro, del ingerir con barreno.

Hareis que una vid haga las ubas tempranas, si ingeris la vid con un cerezo con barreno, estando el cerezo cerca de la vid; y si quereis que la vid dè las ubas tardias, cortareis las ubas de la vid, luego que sean nacidas, y bolveràn à nacer ubas de nuevo, y estas maduran tarde; y si las quereis conservar, las pondreis dentro de un vaso quebradizo, sin cortarles de la vid, y lo atareis muy bien con la vid, y dicho vaso debe tener un agujero de la parte de abaxo.

Para tener ubas tempranas, y tardias.

Hareis que un racimo tenga los granos de diversos colores, tomando dos, ò tres sarmientos de las vides de diferentes colores; esto es, el uno de la vid blanca, otro de la negra, y otro de la colorada, y la parte de ellos, que ha de està plantada en la tierra, la hendiréis, y por aquella hendidura passareis el uno por dentro del otro, que

Hacer que un racimo sea de diferentes colores.

pasen todos dos veces, el uno con el otro, y los atareis muy bien, que las ataduras estèn claras, y allí los plantareis, y al cabo de pocos dias los regareis, y todas las veces que fuere necesario, y al cabo de dos, ò tres años, que todas estèn unidas, y avrà echado pimpollos, le cortareis los dos encima la tierra, y el que quedare participará con la union debaxo de tierra de las demás, y allí las ubas participarán de la virtud de todas tres, y hará las ubas, como està dicho.

Si quereis que las ubas no tengan labor en los granos, quando querais plantar un sarmiento, lo xapareis por el medio, todo lo que ha de està debaxo de tierra, y le sacareis todo el corazon de una parte, y de otra con cuchillo, y le bolvereis à juntar, y atareis con algunas ataduras, y le untareis con tierra gorda, y estiercol de buey, amassado con cebolla albarrana, ò comun, que es mejor, y aprovecha para vivir, y para hacer la union. Otros acostumbra quando podan las vides por la parte de la cortadura, sacar el corazon con un barreno largo, tan abaxo como puedan, sin que el sarmiento se abra, despues tomareis benjuy, y zumo de artemisa maritima, y cocido todo hasta que sea como atropé, y quando està frio, lo pondreis dentro del vacio del sarmiento de la vid, donde aveis sacado el corazon, y lo tapareis, y lo pondreis atado, que estè derecho por arriba, que no pueda dicho licor salir; y de ocho en ocho dias bolvereis à llenar lo

Granos de las ubas sin labor.

que saltare, hasta tanto que la vid empiece à sacar el pimpollo, y los pimpollos que salieren en la parte donde avràn sacado el corazon, haran lo sobredicho: Lo mismo se puede hacer en los ciruelos, y cerezo, y con los demàs arboles, que en el fruto dãn pepita, ò huefso. Cosa manifesta es, que las vides son arboles para dár ubas purgativas, y principalmente para las llagas de las serpientes. El modo, y manera para plantar algun sarmiento es, le sacareis el corazon de la parte que ha de estår debaxo de tierra quatro, ò cinco dedos, y en el hueco llenareis de triaca, y con un papel embolvereis el cabo, porque dicha triaca no salga, y despues le plantareis en tierra, y tambien para lo mismo, poniendo triaca de quando en quando en las raices. Otros hacen lo mismo, poniendo en lugar de triaca adelpha.

*Para que
las vides
no crien
piojos.
Africano.*

Las vides, y sus sarmientos no criaràn piojos, si les untais la corteza del tronco con gordura de Osso, y lo mismo hareis si untais de la misma gordura el instrumento con que cortais los sarmientos en el tiempo de la poda; y otros dicen, que con ajo, y azeyte. Si tomais orugas, ò de los animalejos que se hallan en las rosas, y las haceis hervir con azeyte, y con esto ungis dichos instrumentos en el tiempo de la poda, no criaràn ningun otro genero de animalejos, ni la elada les harà daño. Tambien hace el mismo efecto ungiendola con gordura de cabron, ò con sangre de ratones, ò con una muñeca de ceniza, unvida con azeyte.

*Contra las
eladas.*

Si las vides fueren dañadas de la elada, hareis la poda muy corta, porque quede en ellas virtud, y assi el año siguiente os darà las ubas tempranas; otros por la elada echan ceniza de qualquier manera por encima de las vides, despues de ser podadas; de otra manera no seràn dañados de las eladas, tomando estiercol seco, y ponedlo por diversos lugares de las viñas, y segun la parte que el viento darà, y vereis de que parte viene la elada, encendereis el estiercol, y el humo irà esparciendo la elada: otros siembran por las viñas habas para lo mismo. Dice Beritio, que el humo del cuerno del bucy, con su estiercol quemado en la viña, que el viento haga ir el humo por todo el rededor, dicho humo harà esparcir toda aquella malicia que estuviere en el ayre. Dice Apuleyo, que tomando los tres cangrejos de mar, ò de rio, con estiercol de bucy, ò paja, ò estiercol de cabron, y hacer de ello humo, serà suficiente remedio para lo mismo.

Beritio.

Apuleyo.

*Conocer
las vides
enfermas.*

Conocereis quando las vides estèn enfermas, en viendo que las hojas buelven coloradas, las quales curareis haciendo en la parte de abaxo del tronco un agujero con un barreno grueso, y pondreis al agujero un pedazo de maderá de encina, ò de la raiz, cubriendole despues con tierra. Otros acostumbra para lo mismo regar debaxo

Casiano.

de dichos troncos con agua de mar : otros le atraviesan un clavo baxo del tronco. Otros les hacen daño con algun instrumento al tronco , que la corteza quede quebrada. Otros le riegan el tronco, y raices con orin humano. Otros las curan con ceniza de sarmientos, ò de madera de encina, mezclada con vinagre, y puesta al tronco de las raices. Otros , quando la vid està enferma, la cortan en el llano de tierra , despues la cubren ligeramente de tierra con estiércol, y quando vâ sacando pimpollos, quitan los mas flacos, y débiles , y quedan los mas generosos , y mas principales , y esso hacen cada un año , hasta tanto que están curadas.

Conocereis la vid que fuere débil, y flaca, quando tiene las hojas descoloridas , y blanquinosas , y los sarmientos muy largos, como una cuerda, ò sogas, y la curareis con ceniza , y vinagre fuerte, todo mezclado , y ungireis todos los troncos de la vid.

Quando la vid echa muchas lagrimas , y agua , la remediareis cortando en algunas partes baxo del tronco la corteza , y por las cortaduras echarà agua , y cessarà la de arriba de los cabos; y si esto no bastare, procurareis de hacer llagas al tronco en las raices mas gruesas , ungiendo despues dichas llagas con heces de azeyte cocido , de manera, que dos partes vengan en una, y esso que esté frio.

Ay algunas vides , que corrompen las ubas antes de madurar, las quales curareis con hojas de verdolagas ; otros las ungen la mitad de la uba con el zumo de verdolagas ; otros ponen en las raices ceniza vieja , ò arena.

Para conocer si avrà buena cosecha de vino, y si ha de ser bueno, ò al contrario , tomareis un grano de las ubas , en particular , y lo menceareis con dos dedos muy ligeramente; y si saliere algun licor, denotarà, que avrà abundancia de vino ; y conocereis si será bueno, y poderoso, si lloviere mucho en el Invierno. Lo mismo denotaràn las lluvias que vinieren, quando los granos de las ubas fueren gruesos como un grano de yervos , siendo en agràz.

Empero las lluvias que vinieren en el tiempo de las vendimias, denotaràn , que el vino será , no tan solamente flaco , pero aun de poca substancia , y que hará muchas heces. Dice Missaldo, que si la ave aluvilla cantare antes que las vides de las viñas pimpolléan, será presagio , que aquel año avrà buena cosecha de vino.

Conservareis en las vides de los parrales las ubas hasta la Primavera, haciendo en tierra un hoyo cerca de la vid , en lugar de sombra, de profundidad de tres pies , y dos de ancho , y en dicho hoyo pondreis una poca de arena , y plantareis en él algunos troncos , ò palos , y baxareis la vid con las ubas , y las pondreis en dicho ho-

Si la vid fuere débil, y flaca.

Si la vid echa mucha agua.

Si las ubas se corrompen.

Conocer la buena cosecha de vino.

Democrito.

Missaldo. Presagio de buena cogida.

Conservar las ubas. Beritio.

yo , embueltas con dichos palos , atandolas porque no se muevan, cuidando que las ubas no se toquen unas con otras ; y quando esto se hiciere , sea dia claro , y enjuto , y que no sean demasiado maduras , y sean enteras; despues hinchareis todo el hoyo de arena , para que el Sol, ayre, ni lluvia las toque; y assi con la virtud de la vid, y con el fresco de la arena , se mantendrán frescas , y enteras hasta la Primavera. Se conservarán todo el Invierno , si las cogeis en Luna menguante , en dia sereno, y en la mañana, despues de ser pasada la rosada , ò rocío, y esto se hará en medio Septiembre, ò antes, que no estén muy maduras las ubas, y las pondreis con agua de mar, ò agua salada con un poco de vino, que esté hirviendo , y despues ponedlas sobre paja de ordio , ò cebada. Otros las ponen en vasos llenos de mosto , ò en un vaso bien cerrado , que el ayre no pueda entrar en él ; otros con miel ; otros ungidas con zumo de verdolagas.

Ubas olorosas.

La vid os dará las ubas alorosas , si ponceis en las raíces algun unguento oloroso , ò las regareis de quando en quando con alguna agua olorosa.

Una uba dentro de una redoma.

Conservareis dentro de un vaso de vidrio , que tenga el cuello estrecho, como una redoma grande, poniendole la uba dentro quando está en flor , y la assegurareis bien con los troncos de la vid, que el viento no la pueda mover , y la cerrareis muy bien , quedando solo agujero para el capullo de la uba , y que esté boca abaxo , para que no pueda entrar agua , y la cubrireis con algun pedazo de madera , que el Sol no pueda dár en dicha redoma , porque la calentaria , y el calor de la redoma haria daño à la uba ; y quando la uba esté casi del todo madura , la cortareis del sarmiento , y cerrareis muy bien dicha redoma , para que el ayre no pueda entrar en ella , y tendreis la uba bien conservada por mucho tiempo , que quien la vé , y no sabe el mysterio , lo tiene por una cosa admirable.

Alexio.
Para que un aposento parezca lleno de ubas, y hojas.

Hareis parecer un aposento lleno de ubas ; y hojas de vides , poniendo una uba con las hojas , quando empiezan à florecer , dentro de una redoma llena de azeyte puro , y la conservareis en el mismo sarmiento , como se ha dicho arriba de la otra; y quando fuere madura, la cortareis del sarmiento , y sacareis el azeyte de la redoma, y la quebrareis para sacar el racimo, y hojas, y lo exprimireis , y el zumo passareis por un colador , y dicho zumo mezzicareis con el mismo azeyte, y lo pondreis en una lampara, que no aya agua, y encendido el pavilo, y puesta en un aposento , donde no aya otra luz, parecerà dicho aposento que está llano de ubas , y hojas.

Con-

Conservareis las ubas del daño que les puede venir por las gallinas, y otras aves, dandoles à comer ubas silvestres, porque les sucede como à los hombres, que quando comen algun fruto un tanto verde, los aceda, y assi es de las gallinas, y aves.

Guardareis que las abispas, y abejas no hagan daño à las ubas, *Para de- fender las* tomando azeyte en la boca, y rociareis las ubas, sarmientos, y otros *ubas de* frutales, y el mismo efecto hareis rociandolas con zumo de malvas silvestres: Otros lo hacen con el mismo zumo de malvas, mez- *las abispas,* clado con azeyte; y si acafo alguna abispa, ò abeja os picare, con *y moscas.* el dicho zumo, ò azeyte simple, os curareis poniendolo encima de *Democrito:* la picadura. *Paxamo.*

Hallareis otro remedio en el primer Libro, en la Agricultura de *Miffaldo.* Antonio Magino: Tambien hareis huir las abispas, y abejas, co- ciendo hojas de calabazas, y con aquel caldo rociareis el lugar don- de estàn.

Otros hacen huir las abispas, abejas, y moscas, cociendo la ar- temissa con leche de cabras, y rociando los lugares donde vàn.

Otros las hacen huir, rociando las ubas, y sarmientos con es- tiercol de palomas, mezclado con azeyte comun.

Otros defienden las ubas de los parrales, embolviendo las ubas con papeles, y otros con trapos de lienzo, y esso es mejor, porque el papel en lloviendo se haze pedazos, y seria trabajo aber de bol- ver à poner otros assi à menudo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LA COGIDA DE LAS UBAS, HACER el vino, y su conservacion.

Serà el ultimo trabajo, que dàn las viñas, el coger ubas, y ha- *Ubas bien* cer el vino, las quales no se deben coger, que no estèn bien ma- *fazonadas,* duras, y esso conocereis quando las ubas fueren negras, y quando la labor se seca, y se despoja del grano, quedando limpio, sin tenerse nada con el, separandose de la pulpa, exprimiendolas; ò tambien si despues de aver quitado un grano, ò dos de la raspa, ò pezon de la uba, veis que aquel lugar que ocupaban dichos granos no se disminuye nada, antes queda de la misma manera, sin ocuparles los otros granos.

Conviene que se haga la cogida de las ubas en tiempo claro, y *Recogida* sereno, y si fuere possible en Luna menguante, porque el vino sea *de las ubas* par vino, *mc-*

mejor, y de mas conservacion; pero antes de la recogida conviene tener apercebidos todos los instrumentos, y vasos, como son, cestos, cuchillos bien afilados para cortar las ubas, y las portaderas estèn bien fornidas de cercos, y ataduras, y bien reltriñidas, para què no se les vaya el mosto, y las tinajas, y otros vasos para lo mismo: las cubas, y vasos hareis tambien estèn fornidos de cercos, y ataduras; y el limpiar dellos no sea hasta el dia, ò el dia antes de poner el vino, porque si se limpiassen algunos dias antes, la agua que queda en la cuba, la corrompe, y hace daño en el vino, y es causa que las ubas queden descubiertas, y de mal gusto; y lo mismo hace poniendo en las cubas vino muy aguado. Si la cuba fuere nueva, conviene antes de poner el vino, ponerle dentro mosto, que aya hervido, assi todo caliente, y bien tapado, meneandole, que vaya por todas partes incorporandose con la madera de la cuba, y despues de frio lo sacareis de la cuba, y la podreis llenar de vino, sin limpiarla despues con agua, porque entonces con el mosto la dicha cuba queda muy afinada, y lo mismo hareis con las cubas que estèn desvaporadas, por no averlas tenido bien cerrados los agujeros despues de sacado el vino.

En el recoger las ubas conviene sacar las raspas, hojas verdes, y los granos verdes, secos, y marchitos, de entre los maduros, y enteros, porque no hagan daño en el vino.

*Modo de
hacer el
vino.*

De como se hace el vino en la tina, ò tinaja, se hace en diferentes maneras, como en este Condado de Rosellòn: Puestas las ubas bien pisadas, nunca las mueven; y en el Principado de Cataluña veo que todo el tiempo que las ubas, y vino estàn en la tina, ò tinajas, todas las mañanas, y tardes menean todas las ubas, de tal manera, que todo lo de arriba vâ abaxo, y lo de abaxo arriba, y no lo tengo por acertado, por lo que la fortaleza se vâ con el vapor que cada vez sale; y en Rosellòn veo que los vinos son mas potentes; si bien creo, que la causa debe ser el territorio; toda via yo tengo por muy conveniente, que todo este tiempo las tinas, ò tinajas estèn cubiertas con algo, porque aquel vapor que saca, no vaya exhalando la virtud.

Las cubas, despues de aparejadas, y limpias, pondreis en la bodega con orden, que la una no toque à la otra, antes bien aya entre ellas algun intervalo, para poderlas visitar, y reconocer mas acomodadamente.

*Lugar de
la bodega.*

La bodega debe estâr puesta à la parte del Septentrion, separada de toda suerte de mal olor, ni de ningun genero de estiercol, ni dentro de la bodega no pondreis ninguna manera de cosa, que tenga mal

mal olor, como quesos, ajos, azeyte, coles, ni otras cosas semelantes ; porque no ay cosa que mas haga corromper el vino , principalmente el vino nuevo.

De las ubas negras se hace un vino muy claro, que se llama vino de pié , porque luego que las ubas son pisadas , lo ponen en las cubas , sin entrar en la tina; y este vino hace muchas heces , y se debe trasponer , ò trascolar en Luna vieja de Enero , en dia claro. Este vino es muy crudo, y malo de digerir en el estomago, y no se debe beber , que no sea añejo , porque entonces es mejor para el estomago.

Vino de pie, ò vino virgen.

Ay otro vino clarete , que se llama de tres noches , y por otros nombres, de palto, de ojo de perdiz, y de mugeres paridas, y este se saca de la tina, ò tinaja, despues que ha hervido en ella tres dias, y tres noches ; y esso es en los años que el tiempo de las vendimias anda enjuto; porque los años que dicho tiempo vâ humedo, se debe aguardar quatro, ò cinco dias, y noches. Este vino es muy saludable para el estomago, y este vino clarete, y todos los blancos, y todos los demás, que no se avrán acabado de hacer en el tinajón, ò tinaja, es necessario trasfudarlos de unas cubas en otras en el mes de Enero, en dia claro, y enjuto, en el menguante de la Luna , para sacar las heces que avrán hecho , y las acabareis de hinchar la una de la otra del milino vino ; y la ultima cuba la acabareis de hinchar de otro vino , y esta será la primera que aveis de beber , y las cerrareis muy bien el ojo , ò boca con yesso, ò con ceniza, ò con barro.

Otro vino clarete.

En este tiempo, antes de hacer los claretes, se vâ entreteniendo la tina, ò tinaja, refrescandola cada dia, poniendo una carga, ò media de ubas con mosto. Despues de hechos dichos vinos claretes, ponen agua en la tina , ò tinaja , por cada diez cargas de ubas que ay, media carga de agua , y despues del agua , se avrán hecho reserva de ubas , las pondran con el mosto encima del agua , sino sacarán del mosto de la tina por abaxo, y la bolverán por encima de la agua, y se hará un excelentissimo vino tinto , dexandole hasta que esté hecho. Conocereis que está hecho, quando viereis que la tina no hierve, y el vino vâ naland, y entonces colareis el vino tinto; y luego si quereis prensar, sacareis con la prensa el vino que estuviere empapado con las reliquias de las ubas, orujo, ò raspa , y este vino es muy bueno, y tiene otra bondad, que se puede beber muy presto, porque está hecho dentro de quince dias. Si no quereis prensar , y quereis hacer vino para la familia, cada dia le echareis agua, segun la cantidad de ubas, sacando tambien vino; y si luego que aveis hecho el vino tinto prensais, deste vino prensado rehinchireis las cubas del vino

El vino tinto.

cla.

clarete, que les enjague mucho, y esto será cerca de Navidad, en Luna vieja, y día claro, y tambien las cubas del vino tinto, porque entonces avrán perdido el hervir, y les cerrareis muy bien el ojo, ò boca con yesso, ceniza, ò barro.

El vino moscatèl, y macabeo.

Para hacer el vino moscatèl, y el macabeo, se han de coger las ubas muy maduras, y despues dexarlas enjugar tres, ò quatro dias al Sol, ò darles una torcida al tronco del racimo, quando sean muy maduras, y que estèn algunos dias en las vides hasta estàr enjutas, y marchitas algun tanto, y despues las vendimiareis, y hareis el vino, y hareis que hiervan en la tina, seis hasta ocho dias, porque quando se hacen estos vinos un tanto en la tina, son mejores, y mas sanos.

Para hacer vino Griego.

De la misma manera hareis todos los vinos blancos, como està dicho del moscatèl, y macabeo, excepto que las ubas no hará al caso que se dexen enjugar al Sol, ni en la viña.

El vino Griego se hace de las ubas de las vides llamadas Griegas. Estas vides de ordinario estàn plantadas en los pies de alamos negros, ò de otros arboles, y los sarmientos de dichas vides, estàn conducidos, y puestos arriba por los troncos de los ramos de dichos arboles, y estos estàn puestos en praderias, y lugares humedos, y nunca vienen à fazon con perfeccion; y assi requieren modo diferente. Este vino es de calidad muy frio, en tanto que no es bueno si se bebe, que no sea muy añejo, de cinco, ò seis años, entonces es muy bueno, y sano. En hacer este vino se tiene esta orden: cogidas dichas ubas, hareis el vino, como està dicho del blanco; y puesto en las cubas, reservareis de ello en una cuba pequena, para que quando conociereis que và perdiendo el hervor, hagais hervir el dicho mosto reservado, con un buen vaso, y hincharéis las cubas de dicho vino Griego, todo lo que avrà disminuido hirviendo en las cubas, assi como saldrà del fuego, y con aquel calor bolverà otra vez à hervir mas reciamente, y esso es remedio para quitar aquel verdor del vino, por razon de las ubas, que eran un tanto verdes, y de essa misma manera se debe hacer en los vinos blancos, quando las ubas son de viñas juvenes: Este vino se debe trasponer en otra cuba, assi como està dicho del clarete, y blanco.

Heziodo. Donde se tiene de pipar la cuba, para gustar el vino.

Quando quereis gustar el vino de una cuba, aconseja Heziodo que la pipeis, ò hagais agujero en el medio de la cuba, porque dice, que la cuba tiene tres maneras de vino, el de arriba, el de en medio, y el de abaxo; y el de arriba cerca del agujero, es mas evaporado, como mas propinquo del ayre; y aquel que està en medio, es de mejor conservacion, y de mas nutrimento; pero el que està abaxo en el

hon-

hondo , se corrompe mas facilmente , por està mas cercano de las heces.

Quanto en el gustar del vino para vender , ò para beber , ò para vèr si tuviere algun sentimiento de corrupcion , ù de otro gusto , aconseja , que sea quando hace viento del Norte , porque en este tiempo el vino es mas limpio , y purgado. Otros aconsejan , que sea quando hace viento de Medio Dia , por lo que este viento conmueve mucho el vino , y dà demonstracion de lo que tiene en si. En qualquier manera de estas conviene que sea en ayunas , por lo que entonces el gusto està sano , y no es bueno despues de haver bebido otro vino , ni despues de tener el estomago lleno ; ni el que gusta el vino no debe haver comido cosa agria , salada , amarga , ni cosa que pueda mudar el gusto , solo debe haver comido un poquito , con que aun no lo aya digerido.

El mosto clarificareis dentro de veinte y quatro horas, sin hervir, para poder beber luego , haciendo varillas delgadas con una plana de Carpintero , de madera de avellano , y ponerlas dentro la cuba del mosto.

Dice Theofrasto , que hareis perder el hervir al mosto , ò vino nuevo dentro de la cuba , poniendole dentro una piedra tosca , y esto serà luego que la avreis puesto.

Hareis que el mosto , ò vino nuevo , con el hervir , no salga de la cuba , haciendo una corona , ò guirnalda de polèo , y oregano , y la pondreis por el contorno del agujero de arriba de la cuba.

El mosto conservareis todo el año , puesto en vaso bien empegado de pez por de dentro , y fuera , y bien cerrado , y lo pondreis dentro de un pozo , por espacio de treinta dias , y despues lo sacareis del pozo , y tendreis mosto todo el año.

Si quando el mosto , ò vino blanco hirviere en la cuba poneis de las flores , y simientes de la yerva tarech , le darà tan lindo gusto , que parecerà ser el gusto del vino Griego , ò malvesia ; pero advertid Taverberos , que no engañeis la gente con este secreto.

Hareis que el vino nuevo se buelva luego añejo , tomando la yerva corona de rey , regalicia , estarabaca , de cada cosa tres onzas , aloes epatico , dos onzas , y polvorizadlo , y mezcladlo con el vino nuevo.

Si quereis conocer , y hacer experiencia si el vino serà de conserva , ò al contrario , tomareis harina de ordio una libra , y la pondreis con medio cantaro , ò azumbre del vino , que querreis hacer la experiencia , en una olla nueva , todo mezclado , y lo pandreis con fuego de carbon encendido , de tal manera , que hierva dos , ò tres

Para clarificar el mosto , y hacer que hierva , sin que se salga de la cuba , y su conservacion.

Para hacer del mosto vino Griego , y malvesia. Para hacer vino añejo.

Vino de conserva-- cion.

veces, y quando sea frio, sacareis el vino de la harina con un colador, y lo pondreis por espacio de una noche al sereno, y à la mañana lo gustareis, y si lo hallais bueno, sin ningun mal olor, ni sabor en el gulto, el dicho vino de la cuba serà de conservacion mucho tiempo.

Para conocer si en el vino ay agua.

Conocereis si en el vino avrà agua, tomando una manzana silvestre, y la pondreis en el vino, y si la manzana và nadando por encima del vino, no avrà agua; y si và al hondo, avrà agua. Tambien si ungis con azeyte una caña, ò paja, ò otra cosa semejante, y la poneis dentro del vino, y sacandola despues; y si alguna gota de vino estuviere apegada con la caña, ò paja, denotará, que en el vino avrà agua. Tambien si tomais un huevo, y lo poneis en el vino, y si luego se và al hondo, denota que en el dicho vino avrà agua, y si no, serà puro. Si tomais sangre de gallo seca, y polvorizada, y la poneis mezclada con vino, que tenga agua, hará, que la agua vaya nadando encima del vino. Tambien procurareis hacer un vaso de madera de yedra, y le pondreis vino dentro; y si tuviere agua, en breve tiempo la echará à fuera destilada. Otros ponen en el vino dentro de la cuba una esponja empapada de azeyte, dexandola ir al hondo poco à poco, cerrado el agujero, y se irá empapando el agua que tuviere el vino, con que primero se aya puesto en el vino alumbre liquido. Otros ponen un junco seco de un cabo en el vino, y el otro cabo sale fuera, y assi irá sacando à fuera toda la agua, que huviere en el vino, quedando puro.

Para que un hombre no se embriague.

Para hacer que un hombre no se embriague por mucho vino que beba, tomad primero zumo de coles blancas, y zumo de granada, de cada cosa dos onzas, y vinagre una onza, y todo junto lo hareis hervir un poco, y hareis de ello xaraves, tomando una onza antes de beber. O tambien si comeis en ayunas cinco, ò siete almendras amargas. Otros comen pulmon de cabron, ò de oveja asado. Otros comen simiente de coles, y de axenjos. Otros toman heretoteca, ò ramos de yedra, y hacen una guirnalda ò corona en la cabeza. Otros en el principio de la comida comen quatro, ò cinco pimpollos de rabanos crudos. Otros toman ceniza hecha de los picos de las golondrinas, mezclado con myrra, y con vino. El mismo efecto hará tomando en ayunas una taza de zumo de hojas de durazno; y sobre todos, el no beber vino.

El que fuere borracho, se le quitará la embriaguez comiendo acelgas, y almendras con miel, y de quando en quando que beba un poquito de vinagre.

Si quereis que alguno aborresca el vino , tomareis tres , ò quatro anguilas vivas, y las pondreis con vino dentro de un vaso, y en siendo muertas, las sacareis del vino, y de dicho vino dareis à beber al que se acostumbra emborrachar , y de esta manera irá aborreciendo el vino , y beberà muy poco. Otros para lo mismo toman de los huevos de la lechuzay los dàn à comer en la comida à los que acostumbra emborracharse; y si los dàn à comer à los niños , no serán bebedores de vino. Ay otros que toman de la agua , que los farrimientos Moran , quando son podados, y la dàn à beber con vino al que se acostumbra emborrachar , sin saber lo que es , y aborrecerà la voluntad de beber vino.

Aborrecer el vino.

El vino no se gatarà en la cuba , poniendo en èl azeyte , ò otro licor , y si se ha empezado à gatar , se conservarà sin gatarse mas, porque todos los ayres , que pueden corromper el vino , el azeyte los echa fuera. De otra manera conservareis el vino en la cuba, tomando del pellejo de los troncos de las vides , poniendolos en el vino dentro de la cuba , porque enjague el vino.

Para que el vino no se gaste.

Hareis que el vino de piè , ò clarete sea bueno en breve tiempo, tomando una libra de cera virgen, ò la que fuere necessario , segun la cuba del vino, cortandola muy menuda, y la pondreis en el vino, en breve tiempo serà hecho para beber. Lo mismo hareis , poniendo en el vino clarete nuevo , varillas hechas con una plana de Carpintero , de madera de aya , que por espacio de dos días serà claro, y bueno para beber.

Tambien hareis el vino clarete nuevo , que presto parecerà viejo para beber , tomando alimendras amargas , corona de rey , de cada una de estas cosas una onza , regalicia tres onzas , flores de espicardi otro tanto , alocs epatico dos onzas , todo picado ligeramente , y puesto dentro de un talegon , lo pondreis dentro del vino.

Que el vino sea hecho presto.

El vino no harà flores dentro de la cuba , poniendo dentro della de la yerva filipendula seca , ò harina de yervos , y quando fuere abaxado al suelo de la cuba , pondreis el vino en otra cuba.

Remedios para conservar los vinos sin gatarse, ni corrupcion.

Si teneis comodidad en los meses del Verano , de poner el vino en una bodega muy abaxo de tierra , conservarà el vino , que no se gaste , poniendo en la cuba media libra de enjundia salada de puerco, embuelta con un paño de lienzo, ò una libra, ò dos, segun la cuba del vino , que esté colgado en la cuba , y quando el vino irá baxandose , tambien ireis baxando la enjundia, de manera , que siempre toque en el vino.

Remediareis el vino que fuere corrompido, tomando rabanos, y

cortados à pedazos , los ireis enlizando en un hilo , y los pondreis dentro de la cuba del vino corrompido , y cada dia los ireis quitando , y poniendo otros de nuevo , hasta que el vino esté remediado , porque los rabanos iràn tirando , y chupando el agror , ù otra malicia del vino. Otros tambien lo remedian , poniendo dentro del vino corrompido de agror , ù de otra cosa , acelgas.

Repareis el vino gastado , trasfegandolo de una cuba en otra , que esté bien limpia de las heces , despues la labrareis con agua caliente , con la qual ayan hervido hojas de laurel , myrra , y ormini de huerto , y granos de enebro ; y hecho esto , traspondreis el vino , y quando lo querais beber , lo hallareis de muy buen olor , calor , y gusto. Tambien lo remediareis , poniendo trigo limpio en un talegon , segun la cantidad del vino , y lo pondreis colgado dentro de la cuba , y al cabo de tres dias lo sacareis fuera , porque el trigo atraerà en si la corrupcion del vino , y assi quedará claro , y entero.

Si tomareis simiente de puerros , y la poneis en el vino dentro de la cuba , hará que el vino no se vuelva agrio ; y si acaso lo fuere , le quitará el agror.

Missaldo.
Agror del
vino. Sacareis el agror del vino tomando una cantidad de garvanzos , y los ungireis con azeyte , y despues los hareis cocer , y cocidos , los picareis , haciendo de ellos pasta , y pondreis libra y media de dicha pasta dentro del vino , que se hace agrio , y dentro de un dia natural será remediado.

Tambien lo remediareis , poniendo dentro del vino una olla llena de agua , y muy bien cerrada , que no pueda entrar , ni salir cosa , y al cabo de tres dias , si ha dexado el agror , ò acedia , la sacareis del vino. De otra manera sacareis el agror del vino , tomando trigo , y hacerlo cocer hasta rebentarse ; y despues de frio , lo pondreis dentro del vino , y tapareis muy bien la cuba.

Vino escaldado, y turbio. Remediareis el vino turbio , y escaldado , tomando claras de huevos , y bien batidos , que estén como espuma , y despues las dexareis repostar , hasta que las claras estén assoladas en el vaso , y entonces las pondreis en la cuba del dicho vino : advirtiendole , que à una carga de vino se deben poner las claras de dos docenas de huevos , y antes de hacer esto , debe estar la cuba abierta por espacio de un dia , y una noche , para que salga el vapor malo.

Lo mismo podeis remediar , tomando dos docenas de nueces , sacadas , de las cascarras , y las enfilareis en un hilo , las tostareis al rescoldo , y assi calientes las pondreis en la cuba del vino , hasta tanto que el vino sea claro , y tenga el color , que antes tenia. Para lo mismo.

mismo vale mucho el trasfudarle de una cuba en otra, una, y dos veces; esto es, despues de la Primavera, ò la otra al cabo de ocho dias.

El vino que fuere aspero, bolvereis apacible, y suave tomando quatro libras de harina de yervos, con quatro tazas de vino arripe, y lo pastareis todo, haciendo de dicha massa tabletas, y las hareis enjugar por espacio de dia, y noche, y despues las pondreis en la cuba del vino, y cerrareis muy bien, y por el espacio de quarenta dias bolverà el vino suave, bueno, y de buen color, y olor.

Caton.

Vino aspe-
ro.

Si el vino tuviere mal olor, tomareis un pedazo macizo de teja, ò de ladrillo, y lo calentareis al fuego, bien caliente, y despues lo atareis con un cordel, y lo pondreis colgado dentro del vino, y luego cerrareis la cuba, y despues de dos dias conoereis si fuere remediado; y si no, lo bolvereis otra vez al fuego, y al vino, como la primera vez: y esto ireis continuando, hasta que el vino sea remediado del mal olor.

Caton.

Vino de
mal olor.

El vino corrompido, y turbio lo remediareis poniendole leche de baca, un poco salada.

Vino cor-
rompido.

Convertireis el vino blanco en tinto, sin ningun daño, ni detrimento de el, poniendo dentro de el vaso del vino blanco polvos de miel cocida, que sea dura como una piedra, con tal, que quando la pondreis en el vino, la menecis: lo mismo hareis, con menos gasto, poniendo de las raices de todas suertes de las laparazas, ò pelazas.

Missaldo.
Convertir
vino blan-
co en tinto.

Hareis bolver el vino de diversos gustos, y olores, poniendo de las yervas, y simientes olorosas, de las que quereis, en infusion con aguardiente, por espacio de veinte y quatro horas, y de esta manera quedará el gusto, y olor de ellas en el aguardiente; despues quando querais beber, pondreis un poquito en la taza, ò redoma del vino, y si quereis tambien à la cuba del vino, y le hallareis aquel gusto, y olor.

Vino de di-
versos gus-
tos.

Tambien hareis lo mismo tomando una naranja, ò cidro, relleno de clavos, y lo pondreis dentro la cuba del vino colgado, que no llegue al vino, y assi el vino será bueno en el gusto, y de buen olor, y color.

Hareis vino muy oloroso, y dulce, tomando unos pocos de granos de arrayàn seco, y picadlo, y lo pondreis en una barrilla de vino, y dexadlo por espacio de diez dias, y despues usareis de ello. Lo mismo hareis tomando de las flores de las ubas silvestres en el tiempo que florecen, y las pondreis en una cuba de vino. Otros toman para lo mismo hojas de pino, y de ciprés, y las friegan con la

madera dentro de la cuba , y despues ponen el vino dentro. Otros, por mas facilidad, toman una naranja, ò limon, que no sea maduro del todo, y le hinchen de muchos clavos, y lo ponen en infusion con aguardiente , por espacio de algun tiempo , y despues cuehan esta agua , y la ponen en la cuba del vino , que querràn tenga buen olor.

*Vino de di-
versas ma-
neras con
sus secre-
tos.*

Hareis del vino blanco tinto , y del tinto blanco , tomando tres dragmas de sal comun para tres redomas de vino tinto , y pondreis leche clara , y liquida , con ceniza de farnientos de ubas blancas, meneandole cada dia , por espacio de quarenta dias , y despues lo dexareis repofar , y vendrà à fer blanco ; y por el contrario , pondreis en el vino blanco ceniza de farnientos de ubas negras , y lo bolverà tinto.

Quien huviessè bebido vino, y no quiere que le huelan , coma de las raìces del lirio azul.

Hareis vino de borrajas, muy saludables para los que han tomado algun espanto , y para los flacos de entendimiento , tomando las flores de las borrajas, la cantidad que quereis, y las pondreis con el mosto nuevo , hasta que el vino estè hecho , y despues lo traspondreis en otra cuba , y conservarlo para usar dèl en el beber.

Hareis vino para facar piedras, y arenas de la vexiga , y para hacer orinar , tomando grano, de la yerva llamada vexiga de perro (que son como unas cerezas , puestas dentro de una bolia cada una de ellas , y en algunas partes se hallan en las viñas) tantas quantas fuere necessario, y rompidos, los pondres con vino caliente, y frio; y esso hareis hasta que el vino aya tomado la virtud de dichos granos , y despues pondreis azucar , ò miel , y lo conservareis para el dicho efecto. Otros ponen dichos granos en el mosto en la cuba, y quando el vino es hecho , lo trasponen en otra cuba, y entonces beben dèl para dicho efecto.

Para hacer vino con membrillos , que es bonissimo para el estomago , para camaras de sangre , para enfermedades de riñones, para reitreñir , y para hacer orinar , tomareis membrillos , y los limpiareis de la piel , y hechos quartos , pondreis doce libras à la cuba de el mosto , por espacio de treinta dias ; despues traspondreis el vino en otra cuba , sin los membrillos, y usareis dèl para los dichos efectos.

Hareis vino para la flaqueza del estomago, tomando media onza de canela fina, gengibre blanco dos dragmas, clavos, pimienta larga, nueces moscadas, de cada cosa dos escrupulos, azucar fino media libra, todo molido bien, y lo mezclareis con seis azumbres de vi-

no

vino blanco, y lo colareis segun el arte. Otros, para el mismo efecto, toman canela fina onza y media, de gengibre media onza, de clavos dos dragmas, galange una dragma, y todo picado lo pondreis con dos azumbres de vino tinto bueno, y despues lo colareis con leche de almendras, segun el arte.

Vino podràs hareis tomando canela fina seis dragmas, de gengibre media onza, de nueces moscadas dos dragmas, de clavos, y grana de Paraíso, de cada uno una dragma; de cardomonio un escrúpulo, pimienta, calamo aromatrio, culantro preparado, de cada uno un escrúpulo; de vino muy bueno ocho libras, azucar blanco lo que fuere necesario, polvorizado todo, lo mezclareis, y lo colareis, como se acostumbra, y lo aclarareis con leche de almendras dulces. Otro vino podràs hareis con aguardiente, tomareis canela fina dos onzas, gengibre media onza, grana de Paraíso, pimienta larga, de cada cosa dragma y media, clavos una dragma, de nuez moscada media dragma, picado todo lo pondreis en un vaso de aguardiente, que sea destilado tres, o quatro veces, y esté lleno, y bien cerrado, lo dexareis står tres, o quatro dias, y lo meneareis tres veces cada día, despues lo colareis, y lo pondreis en conserva, y quando querais hacer vino podràs para beber, pondreis una cucharada suficiente de este aguardiente en un azumbre de vino tinto bueno, y una libra de azucar; y si el vino fuere dulce, no pondreis tanto azucar.

Otros vinos, y sus virtudes,

Hareis otro vino podràs con menos trabajo, tomando canela fina dos onzas, gengibre una onza, corpelij media onza, azucar blanco media libra, picado, y todo mezclado, lo passareis por manga, con dos cantaros de buen vino clarete.

Hareis vino podràs muy bueno para las calenturas quartanas, tercianas, y quotidianas, y para la preparacion, y hacer digerir los humores, y sacarlos fuera, tomando canela fina, y passas, de cada cosa media onza, media onza de gengibre, cedrazes, clavos, almastiga, de cada cosa una onza, polipodio quatro dragmas, epitimi, palos de tomillo salsero seis dragmas, de azulc una libra, y azucar lo que fuere necesario, pondreislo con vino, y hareis conforme el arte, y lo conservareis para quando querais usar de ello.

Vino para calenturas,

Hareis vino malvasia, tomando galange muy bueno, clavos, gengibre, flores de nueces moscadas, de cada cosa una dragma, y lo picareis todo grosseramente, y lo pondreis en un vaso de madera con aguardiente, y lo cerrareis bien, y hareis esto allí por espacio de veinte y quatro horas; despues lo pondreis con un paño de lienzo

Para hacer diferencias de vinos.

delgado dentro de la cuba del vino blanco de media carga , y tendreis un vino tan bueno , y fuerte , como si fuese malvasia natural. Otros toman palo santo una dragma canela, cardamoni, clavos, de cada cosa dos dragmas, azucar de piedra media onza, todo lo picareis groseramente , y lo pondreis en un talegon, y lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Vino Griego hareis tomando gengibre , y galange , de cada cosa media libra, grana de Paraíso, y clavos, de cada cosa tres onzas, y lo picareis groseramente , y lo pondreis colgado en un talegon dentro de la cuba del vino.

Vino moscatèl hareis tomando regalicia, polipodio, anís, de cada cosa dos dragmas , calomo aromatico una dragma , lo picareis todo groseramente , y con un talegon lo colgareis dentro de la cuba del vino.

Hareis vino clarète tomando canela dos onzas , gengibre , galange , una onza de cada cosa , clavos dos dragmas , grana de Paraíso, pimienta larga , una dragma de cada cosa , miel libra y media , azucar dos libras , vino blanco quatro azumbres , ò cantaros , picareislo todo en polvos , y lo pondreis con dicho vino blanco , que sea bueno , y lo passareis por la manga algunas veces , y con claras de huevos lo clarificareis. Otros toman canela una onza ; gengibre , grana de Paraíso, de cada uno dragma y media , clavos dos dragmas , culantro preparado tres dragmas , azucar blanco quatro onzas , vino blanco bueno quatro libras , todo picado , y colado lo pondreis en un vaso de estaño. Otros toman canela media onza , clavos una dragma , gengibre dos onzas , azucar blanco media libra , vino blanco bueno dos azumbres , todo mezclado , y picado hareis clarèa, segun el arte.

Para hacer vino de buena digestion , tomareis una onza de canela , galange seis dragmas , azulí turbit, pillularum , hermodatils, media dragma de cada uno , y hecho de todo polvos , y con miel , y azucar , hareis de todo clarèa.

*Vinos para
enfermedades.*

Para hacer vino , que conviene para los viejos que son frios , y débiles, y para aquellos que se les disminuye el calor natural , porque los cria, y aumenta las sangres, y los dà fuerza à las partes principales, tomareis vino malvasia, azucar blanco, de cada cosa quatro libras , cociéndole con fuego lento, hasta que sea como xarave, y lo conservareis , y usareis dél en el beber con dos partes de agua. Hareis vino para mover el estomago , tomanlo un manojo de elebor negro , y lo pondreis en un cantaro de mosto , y quando el mosto

*Evomino.
Caton.*

avrà harto hervido con dicha yerva, mudareis el vino en otro vaso, y lo conservareis para usar del para evaquar el estomago.

Hareis vino para la debilidad del estomago, y dolor de costado, tomando rosas secas, anís, y miel, partes iguales, y un poco de azafrán, ponadlo todo junto, y atado dentro del vino. Otro vino hareis, que el uso de él es bueno para el dolor del estomago, y del hígado, y para matar las lombrices, que están en el cuerpo, tomando ocho dragmas de axenjo, y lo picareis, y lo pondreis en un paño de lienzo, que no esté muy apretado, y lo pondreis en un vaso, y echareis mosto encima, de tal manera, que para qualquier onza de axenjo, pondreis dos cantaros de mosto, y dexadle espiradero, porque el mosto con el hervir no saliese fuera.

De la misma manera, y orden hareis el vino de anís, que es bueno para la dificultad de orina; y el de peras, que es bueno contra el fluxo del cuerpo; y el vino de laurél, que es bueno contra dolores del cuerpo, y tormos; y el vino de azahar, que en latin se llama *Vulgabo*, que es bueno contra la enfermedad de la ictericia, hidropesia, y calenturas tercianas; y el vino de la salvia, es bueno contra el dolor, y rompimiento de nervios. Todos estos vinos se hacen como el de arriba dicho del axenjo. Hareis otro vino del hyfopo, que es bueno contra la enfermedad de los lomos, tós vieja, y suspiros, tomando hojas de hyfopo, bien picadas, y las pondreis en un paño de lienzo, y lo pondreis en el vino mosto, como arriba se ha dicho del axenjo. Vino hareis de agua, y miel, muy saludable para la salud, y para tiempo de peste, y para beber del los que no beben vino, bebiendo del en tiempo de peste, dos onzas cada mañana, preserva, y defiende de la peste, tomando un cantaro de miel, y dos cantaros de agua de fuente, y con fuego lento, que no yerva, la mezclareis; despues pondreis en él media libra de tartaro de vino blanco calcinado, por cada medio quintal de miel, el qual calcinareis en el horno del pan, ò en el rescoldo, embuelto con un papel mojado, y quando fuere blanco con la calcinacion, lo pondreis hecho polvos en la cuba, y la pondreis al Sol, por espacio de quarenta dias, y entonces estará bien purificado, y lo conservareis para usar del. Hareis vino bueno para hacer orinar, tomando crapedia, ò gengibre, y lo picareis en un mortero, y en un cantaro de vino añejo pondreis media libra, y lo hareis hervir en un vaso de cobre, y quando sea frio, lo pondreis en otro vaso, del qual podreis beber cada mañana una taza, y la hará orinar.

*Virtudes
del vino.*

Hareis el vinagre muy fuerte, tomando la quarta, ò quinta parte
O4
del, fuerte.

Alexio. del , lo hareis hervir , y lo pondreis con lo demàs que queda en la cuba , y lo pondreis al Sol por espacio de ocho dias , tendreis un vinagre fuerte. Otros toman raices de grama viejas , pallas , y hojas de peros silvestres picados , raices de romazas , fuero de leche , bellotas quemadas con los carbonos del fuego , garbanzos cocidos , pedazos de tejas , ò de ladrillos muy calientes , y qualquiera de una de estas cosas puestas en el vinagre , lo harà mas agrio.

Missaldo. Tambien lo hareis muy fuerte , si poneis en el un pedazo de pan de cebada fresco , ò mas , si huviere mucho vinagre , dentro de dos dias serà fortissimo. Otros ponen con el vinagre sal , y pimienta , y levadura , todo mezclado , y lo ponen en la cuba del vinagre , y incontinenti se buelve agrio. Lo mismo hareis poniendo en ella un pedazo de teja caliente , una , y otra vez , ò raices de rabanos , ò niepolas , ò ciruelas verdes , ò raices de acelgas picadas , y puestas en el vino por espacio de tres horas , serà convertido vinagre.

Vinagres fuertes.

Hareis vinagre luego , tomando tartaro , enebro , pimienta , lo que querais , y lo pondreis en buen vinagre bien fuerte , y hecho pasta lo hareis secar , y quando querais hacer vinagre , pondreis de dicha pasta en el vino , y luego se bolverà agrio.

De otro modo hareis vinagre , tomando vino bueno , y harina de centeno , lo que fuere necesario , y hareis pasta ; despues hareis panes pequeños , y los hareis cocer al horno , y quando estèn cocidos , luego calientes lo pondreis en vinagre fuerte , y con este mismo vinagre bolvereis à paltar dichos panes ; y haciendo panes pequeños , los bolvereis à cocer al horno , y esto hareis , hasta que los panes no se mollificaran en el vinagre , ni se haràn pedacitos de ellos , y destos panes podreis poner en el vino , y luego se convertirà en vinagre.

Para que el vinagre buelva en su primera naturaleza , pondreis en el simiente de puerros , ò de los pampanos , ò pimpollos de los sarmientos de las vides de los parrales , ò viñas.



CAPITULO QUARTO.

DISCURSO BREVE DE LA INVENCION,
naturaleza, facultades, diferencias, y necesidades
del vino.

SE ha trado en el segundo Libro de las diferencias del pan, segun el uso en que està empleado para el nutrimento del cuerpo humano; y aora en este tercero Libro de la cultivacion de viñas, y del fruto que dellas proviene, que es el vino, por esso no será fuera de proposito discurrir sumariamente quales son las necesidades, naturalezas, invenciones, facultades, y diferencias del vino, del qual se hace grande ellimacion para nuestro beber, tan acostumbrado. Para empezar en nuestro proposito, por quanto la substancia del cuerpo, no tan solamente de los hombres, pero aun de los animales, de todos generos, recibe por la accion quotidiana del calor vital, sea en aquella una disposicion, y paga de si perpetua, tener naturalmente cuidado de su oficio, en dár à todas maneras de animales un apetito increíble de comer, y beber, à fin de que aquella disposicion de substancia fuesse restaurada por la reparacion limitada del beber, y comer; de otra manera el calor vital, desamparado de su comer acostumbrado, será extinto. Este del cuerpo vivo es en tres maneras; la primera, es espiritual; la segunda, humana; la tercera, sincera; las quales substancias fuera possible poder ser reparadas por un nutrimento, ò alimento sincero, y el alimento sincero facilmente pudiesse ser digerido, y distribuido por toda la habitacion universal del cuerpo; pero por la dureza continua no puede, y por esso conviene, que vaya acompañado de algun beber, que sea liquido, y que corra como la agua, como cosa que vâ por todo el cuerpo. Digo, que este licor que corre es una potestad, sin comparacion, mas grande, que el alimento sincero, para hacer impedimento à la continua sequedad de las partes sinceras, y templar todo calor, que por causa ligera les puede hacer daño cada momento.

La necesidad del beber.

Esta circunstancia, y disposicion continua destas tres substancias, que à la fin paran en vejez, y despues en muerte, y esso proviene del combate, y contrariedad de los quatro elementos, que està compuesto el cuerpo humano; los quales elementos, aunque parezca tienen union, están juntados de una consonancia, y amillad inseparable, sin otros secretos, mudanzas, y disensiones de sus calidades contrarias, se hacen de tal manera la guerra de poco en poco, causandole la perdicion,

cion, y dissipando enteramente el cuerpo, que dellos es compuesto. Los Medicos, ultra de esso reconocen una otra causa de dissipacion, vejèz, y muerte, la qual ella tarda, y se entretiene por el beber, y comer, que es el calor natural, que por el comer, la humedad vital recupera en la substancia las partes sinceras; la qual humedad, quanto mas presto es socorrida, y consumida por el calor, tanto mas breve es la vida del cuerpo. Esta humedad radical, y la resolucion continua de los espiritus, està repartida por la influencia del beber, y comer, por lo qual la vida es mas larga, por lo que la naturaleza es dueña de la conservacion, y larga durada de los cuerpos de los animales, que de otra manera, por las ocasiones arriba dichas, la vejèz se acabaria en pocas horas, si no concurriessè el beber, y comer, que son las dos cosas para sustentar, y entretener lo mas que es possible la vida de los animales. Dexemos à parte el comer, por lo que de ello se ha tratado en el Libro segundo, y tratèmos aora del beber.

El beber comun de los animales es el agua. ¶ Las Historias de los antiguos tratan largamente, que la agua fuè la primera que los hombres han tenido en el uso del beber por el mundo, y la acostumbraban beber, por apagar la sed; pero despues que manifestamente los hombres han mudado los gustos, y apetitos, y han inventado, y puesto en execucion diversidad de bebidas, por esso la agua es aborrecida, y tenuta como estraña en los lugares, de los quales los Países, y Regiones, à donde el calor del Sol, y temperamento de la tierra produce abundancia de uvas, escogen el vino por mas excelente, y agradable bebida. En las Regiones frias, adonde las viñas no pueden vivir, guardan el agua, y hacen venir vinos de otras partes, y lo conservan por delicadeza, y dàn contento al gusto. Algunos en lugar de agua, usan de beber otros, como vino de cerveza, de manzanas, y de peras, y muchos del uno, y del otro; otros de hidromiel, ò agua azucarada; otros de otros frutos exprimidos, ò de confecciones de raíces. Toda España, Sicilia, Italia, Francia, y todos los demás Países, que son en el Septentrion, son amigos del vino, excepto la Nacion Turquesca, que lo tiene aborrecido, por la antigua costumbre de Mahoma, y particular prohibicion de su sacrilego Alcoràn, donde manda, que no beban vino, ò que si lo beben, se emborrachen, y en su lugar usan del hidromiel, Inglaterra, Escocia, Dalmacia, Polonia, Salmacia, y otros Países Septentrionales, usan en parte de vino de acarreo, y en parte de cerveza; de manera, que quanto mas las regiones son frias, tanto mas son dados al uso del vino, y emborracharse.

Testimonio de esso, no tan solamente los Alemanes, pero tambien
en

en la Frisia, Dalmacia, y Flandes, en los quales Países los habitantes de ellos, no tan solamente se excitan, rompen, y dàn demonstracion en hacer quien beberà mas; pero aun se tienen por honrados los que se emborrachan, menospreciando á aquellos que no se emborrachan, y los tienen por indignos de su amistad, y compañía; pero aunque tantas maneras, y diferencias de vinos ayan inventado los hombres, el de viñas es el mas excelente, y tiene el primer lugar entre los otros, por lo que es mas apacible, agradable, y de mas excelente beber, que se pueda hallar ni pensar.

Ni es otra cosa el vino, sino el zumo que sale de las ubas, estrujadas, ò pisadas, en el lagar, con esta diferencia, que antes de hervir es llamado mosto, y despues de haver hervido se llama propriamente vino. Hirviendo se apura, y escupe los excrementos, que es una putrefaccion à el natural, y como se vâ criando, se vâ encerrando con él, porque entre tanto que el zumo, ò mosto nuevo dura, contine entre sí mas excrementos de naturaleza diversa, los quales el calor natural no puede sin trabajo cocer, ni mitigar: en este trabajo conviene necessariamente que se haga un calor hirviente, y turbacion muy grande, por razon de los esfuerzos de los dos calores contrarios, como es del calor natural, que cuece la materia hervida del mosto, y por el mismo camino le separa las partes excrementosas; de otra parte del calor extraño, que està encendido, y puesto en la materia cruda del mosto, el qual es contrario al calor natural, no por otra cosa, sino que las cosas saludables de las enfermedades represas, y es, que el calor natural dà priessa à la materia cruda de la enfermedad, y impide la separacion de las materias viciosas, que son inquietudes, pérdidas, ardores, y otras molestias symptomes, se exasperen hasta el tiempo que el calor natural aya alcanzado la victoria, y vengan à separarse los humores loables de medio de las excrementosas, que pueden causar la enfermedad, y assi se hace en el hervir del mosto, en el qual el calor extraño es vencido por el calor natural, sin ninguna putrefaccion, y las materias deliguales son separadas de entre las iguales. El humor inutil, y excrementoso, es consumido, y dissipado tan presto, quanto el zumo util, y excrementoso, es consumido, y dissipado, que es tan presto, quanto el vino es cocido, que los Latinos llaman *sapa*, quando el mosto es cocido; de tal manera, que no queda sino fuera la tercera parte; y aquella que los Latinos llaman *defrutum*, que es quando el mosto es cocido, hasta la consumpcion de la mitad; de tal manera, que se viene à condensar como la miel, algunas veces se hace un vino, que los Latinos lo llaman *passum*, que es quando las ubas han

*Que cosa
es vino, y
què cosa
mosto.*

esta.

Los inven-
tores de el
vino.

estado grande tiempo en el calor de el Sol en la viña.

Dicen los Hebreos, que el primer inventor del vino fuè Noè. Ní cander, Colophovius, dicen en sus Carmenes, que el vino es llamado en Griego Oenus, de un hombre, que se llamaba de essa manera, el qual fuè el primero que exprimíó el mosto de una uba dentro de una taza. Otros escriven, que Icarus fuè el primero inventor, y que muy presto, despues de averlo inventado, por ello mismo fuè castigado, porque fuè muerto por mano del Guardián, emborrachado, de donde Properce ha dicho: *Icare Cecropis merito ingulate Colonis*. Dice Athenens, que la viña primera fuè plantada cercana del monte Etna, que un perro caminando por aquellas partes, desarraygó de la tierra un sarmiento; y que Oresteus, hijo de Deucalion, que entonces reynaba por aquellas partes, hizo plantar dentro de tierra aquel sarmiento; de donde salieron muchos pimpollos de sarmientos, los quales llamaba Oenus, que era el nombre de aquel perro, que havia desarraygado, y traído aquel tronco de sarmiento, de donde los Griegos antiguos llamaban à las viñas Oenan.

Los Latinos dicen, que la viña es llamada *Vitis quasi vita*, porque el vino restaura con presteza los espiritus vitales dissipados, y conforta, repara, aumenta, y fortifica el calor natural debilitado, que es el mas principal instrumento de la vida; de tal manera, que por el uso del vino se hace el hombre mas gallardo, que no era de antes, con todas las acciones necesarias à la vida. Los antiguos son del mismo parecer. Bolviendo al primer origen, è invencion de la viña, en los unos, y en los otros ay diversas opiniones. Quanto à mi parecer, es, que la viña fuè producida de la tierra, como las demás yervas, y arboles, desde el principio del mundo, y que llevaba ubas de sí, sin ninguna cultivacion, semejantes à las que llevan los sarmientos silvestres, los quales, sin arte, ni trabaxo, dan naturalmente algunos agrazones, y destas plantas trasplantadas en buenas tierras, y beneficiadas se han hecho viñas, yendose purificando, assi como se purifican todas las demás plantas silvestres, y puestas, y traspuestas muchas veces en tierra buena.

Los Latinos llaman al vino *Vinum*, por razon de la violencia, que èl hace al entendimiento, quando se bebe en demasia; y que assi se prueba, porque los Latinos lo llamaban *temetum*, por lo que su costumbre inmoderada corrompe el entendimiento. Agora hagamos disñicion, y digamos, que el vino es un zumo sacado, y exprimido de las ubas maduras, puro, y puesto en una cuba capáz, y conveniente para conservarse para la vida humana, y por esto el mosto

no

no se debe llamar vino, por no estar aun hecho, ni purgado.

El mosto es un temperamento calido en el primer grado, pero el vino en el segundo, y si fuere añejo, hasta el tercero; y es tambien seco, à proporcion de su calor. Verdad es, que esso, segun la naturaleza de las regiones, territorios, constelaciones de los Aíros, y otras diferencias, que causan alguna temperatura, por la qual es mas, ò menos caliente. Los vinos, que en España, Italia, Lengadoque, Francia, Narbonense, y otras Regiones calientes, se hacen, calientan, y desecan, hasta el fin del segundo, y hasta el principio del tercero grado, principalmente en constelacion del año caliente, y seco, quando fueren de una edad mediocre; pero los que son de territorios verdes, y crudos, que por esso son llamados vinos verdes, son mas débiles, que apenas calientan hasta el primer grado, y en acabando el año, su calor se resuelve, y se buelven agrios, ò pierden su olor, y gusto, y están desvaporados; y así, los Antiguos han escrito de la temperatura, y qualidades de los vinos añejos. La mayor parte de los vinos de Francia, dentro de tres, ò seis meses, ò lo mas largo, hasta la fin del año se sustentan en su perfeccion, y bondad; al contrario aquellos que se hacen en Países calidos, los quales son mas calidos hasta el quinto, sexto, y doceno año: si fuere desta fuerte, conviene pensar, que los nervios, y otros sentidos del cuerpo, reciben mas daño de los vinos viejos que nacen en los Países, y territorios calidos, y secos, y así nunca son ofendidos de los vinos añejos, que se hacen en los territorios mas frios. En el País de Francia, el vino nuevo hierbe suficientemente; y así como èl es mas agradable al gusto, así es mas caliente: todo al contrario de aquellos que son de los territorios calientes; y así en las regiones calientes, lo mejor fuera hacer abstinencia de los vinos viejos, que no de los nuevos, que aun no están del todo apurados, porque los vinos viejos calientan *ultrà mensura*; los vinos nuevos no excitan calor alguno, que dê molestia, ni pesadumbres; y si fuere que ellos sean muy danosos, es por razon que se digieren muy difícilmente, y concrian muchas obstrucciones; de donde en las Regiones mas calientes, sin ningun daño de la salud, se pueden beber vinos nuevos, por lo que son de substancia tènue, por razon de tener el calor débil. Empero en las Regiones mas frias, y humedas, se puede usar tanto de los vinos viejos, quanto de los nuevos, que son de tènue substancia: muchas veces los vinos viejos por su vejez pierden su calor, y calientan menos, y no son así danosos à la cabeza, como los nuevos, ò como aquellos que son de edad de medio año; de manera, que el mosto es crudo, y difícil de digestion, sino fuere bien aceptado en el estomago.

De la
temperatu-
ra del vi-
no, y mos-
to.

mago, y excita un fluxo de vientre, y està largo tiempo en el estomago, y hinche, y concria otras obstrucciones obstinadas, fucita muchos sueños fastidiosos, causa frias, y largas enfermedades. Los vinos nuevos, que aun no son hechos, ni cocidos, se llegan muy al temperamento, y facultades del mosto, y son de la misma dificultad de digerir, y que no passa facilmente por las tripas, y venas, ni provoca à orina, que son los favores que se debe tener de los vinos, y muy à menudo, quedan suspensos en el vientre, y se hacen agrios facilmente en el estomago, si se bebe de ello mas de lo que conviene; pero los vinos harto hechos, y apurados, y fuera de sus excrementos, tienen todas las virtudes contrarias à sus fuerzas, y las incomodidades que lleva el mosto, y vino nuevo, por lo que es hecho, cuece facilmente, y distribuido subitamente, purga, y hace discurrir las inflamaciones, retenciones, y humores, hinchazones de crudeza, y fistolas, y libra las obstrucciones excitadas de los excrementos, aumenta las fuerzas de todos los lugares por donde se ha de pasar la purgacion de los excrementos, provoca sudores, y principalmente las orinas, hace dormir, resiste à los venenos frios. Sobre todas las partes del vino corrobora maravillosamente el estomago, del qual es recibido, y tocado el primero; y assi, el ayuda à la decoccion contraria al apetito, ayudando por virtud particular promptamente à las virtudes naturales, y evita quando estàn dissipadas de unas, y otras ocasiones, recrea, entretiene, sustenta, y fortifica el calor natural; de donde proviene, que el despierta el entendimiento, y dà fuerza à los flacos, recrea, y revive las fuerzas.

El vino tinto es muy excelente, mas prompto, y singular remedio à todas las cosas que vienen de evacuacion excessiva, ò de crudezas, que atormentan el orifice superior del estomago, y entretanto que tarda à discurrir las crudezas, y frialdades que redundan del ruin, y melancolico humor, que es cosa muy incomoda, no tan solamente à las personas enfermas, y melancolicas, pero aun à todos aquellos que fueren habituados de cuerpo de humores frios, y humedos; aunque el vino sobrepuje en excelencia, y bondad, todas las maneras de beber, llevan en si muchos daños, segun la cantidad, ò qualidad, ò vaporacion, la qual la recita Ateneus, buelve los hombres insensatos, ni pueden hablar, ni tener nada escondido; de donde ha venido el proverbio, que el vino no tiene nada de verguenza, porque la borrachez descubre todas partes, y buelve todas las cosas claras; como lo hace el espejo, por razon de el qual el Poeta *Æsquillus* ha escrito curiosamente, que el espejo es la forma de el rostro, y el vino del entendimiento. El Poeta

Ateneus.

Teogenes.

Tco-

Teogenes ha advertido , que como el oro es aprobado en el fuego, así el entendimiento es aprobado en el vino , por estos versos:

Quale sit admotis explorant ignibus aurum,

Mens hominis vinum sana sit omne probat.

Aristoteles ha notado , que el vino se acomoda a la naturaleza del que lo bebe , porque los vapores se ponen en el entendimiento, conforme su complexion, y estado, corrompe la memoria, y turba todos los sentidos. Todas veces no dà embriaguez del todo , sino alguna turbacion , alegria especial, ò dormitacion , y hinche los vasos de cantidad de sangre, de lo que se siente un calor por todo el cuerpo, y principalmente en la cabeza , exceptado aquellos que dàn en locura, a los quales el calor natural se les apaga, por el beber demasiado vino, así como el fuego se apaga poniendo demasiada leña, y la llama de la lampara se apaga, poniendo demasiado azeyte; y así el calor natural muy à menudo se apaga por beber vino inmoderadamente ; por razon de esso dice Aristoteles , que la simiente de los borrachos es infecunda , y sus infantiles groseros , y de mala disposicion.

Aristoteles.

Los Antigos han permitido en todo tiempo el uso del vino medio cremente à los sanos, pero en las fiestas quitaban el vino puro ; por esso dice Heziodo, que en comiendo pongan tres tercios de agua, y uno de vino, y esso tan salamente las fiestas. Ateneus escribe, que los Griegos tenian costumbre de beber dos partes de vino , y cinco de agua; pero es verdad, que los Antiguos mezclaban el vino con agua, medio por medio , y no el agua con el vino , y así ponian del vino fuerte poca cantidad; y por esso Theophraste recita, que la costumbre, y templanza debe ser conforme las ordenes de los Medicos, quanto à la cantidad del vino. El Poeta Ebulus, introducido por Dionisius, que lo escribe:

*Heziodo.
Ateneus.*

Tres tantum pateras quibus est mens sana propino

Quarum , quæ fuerit prima salubris erit.

Proxima de iitiis factura est , tertia somnum:

Luxus erit positum transilisse modum.

Quanto à las edades, el vino es pernicioso à los niños, y muchachos, porque el vino, por su demasiada sequedad, destruye, y gasta la temperatura de aquellos que son calidos; y humedos, al qual Hypocrates encomienda, que se mantengan con cosas humedas; y Galeno no permite que los niños gusten en ninguna manera el vino , y esso por lo que los niños son de un temperamento calido , y humedo , y les hinche de vapores la cabeza , de donde les vienen infinitos males. Platon en la Republica encomienda la abstinencia del vino à los niños,

*Hypocrates.
Galeno.*

ños,

Platon.

ños, hasta la edad de quince años, por lo que no conviene poner fuego encima de otro fuego; despues de quince años, hasta quarenta, les permite el uso mediocre; despues desta edad arriba aconseja, que beban mucho, y buenos, à fin de quitar las incomodidades, molestias, y enojos de la vida; la qual opinion no debe ser del todo repudiada, porque como el vino es del todo enemigo de los niños, en recompensa es muy amigo de los viejos. Platon quitaba el vino del todo à los hombres doctos, y sabios, si no fuesse en las fiestas, y sacrificios. Los Romanos por muchas razones prohibian el vino à las mugeres, y esclavos. Lee se en las Historias, que las virtudes de muchos hombres illustres se obscurecieron por el uso del vino, testimonio desto Lizandro, Duque de los Lacedemonios, hombre muy prudente, y sabio, si no bebiera sobrado. Antiochus el grande, Demetrius, Alexandro, Macedon, Dionisius minor el Tyrano, el Filosofo Xenocrates, Anecreos, Alceus, los Poetas Lyricos, Aristofanes, el grande Señor Enicus, Marco Antonio, excelente hombre, Caton Utricense, y muchos otros, &c. Por essa causa los Lecrenses, Zephitiens. como lo recita Atenus, tenian por crimen capital el beber el vino. Concluyamos, que los vinos tan solamente por la demasiada cantidad llevan vaporaciones, y todas las incomodidades susodichas; pero aun por el calor, y sequedad son muy perniciosos à todas las naturalezas calientes, y secas, mayormente en aquellos, que de su naturaleza son secos, y humedos, si no fuere bien templado, principalmente si su beber fuere continuado, y que no sea bebido mediocremente con medida: Todas las cosas se deben hacer mas, ò menos, segun las edades, y costumbres, y modo de vivir, partidas del año, y constelacion del ayre.

Consideraciones en los vinos.

En los vinos se considera el color, gusto, olor, facultad, y consistencia; de donde las diferencias principales de los vinos son tomadas. Quanto en el color, el uno es blanco, el otro claro, entre blanco, y tinto, como à color de miel, ò clarete, ò tinto.

El vino blanco generalmente es de mas tenue substancia, que el tinto, y se cuece, y digiere mas facilmente, y penetra mas todo el cuerpo, provoca mas las venas, pero es de menos nutrimento. El blanco, que fuere sutil, y caliente, es mas prompto que los otros en dañar la cabeza.

Galeno.

El vino tinto es tenido por mejor de todos, porque dice Galeno, que los vinos tintos, y de grassa substancia, con poco trabajo están convertidos en la naturaleza de la sangre.

Dioscorides,

Los vinos claretes, dice Dioscorides, siguiendo la sentència de Hypocrates, que son de gruesa, y difícil decoccion, y digestion. Por esto

eflo todos los vinos crallos, ò sean claretes, ò tintos, alimentan, y engordan el cuerpo abundantemente; pero dãn mas pena, y trabajo en el estomago, que no aquellos que son claros, y de poca subitancia, por lo que son de difícil digestión, y distribución, y no evaquan así facilmente por la orina, y por el continuo uso excitan hinchazones, y flatuosidades al vientre; por eflo los vinos blancos, y que son de tenue substancia bien maduros, deben ser estimados por mejores, y mas saludables para aquellos que desean ser calentados; eflo es para los viejos miserables, y melancolicos, frios de naturaleza, y para aquellos que han vivido, y viven en lugares frios en el Invierno, y tiempos frios, donde ay mucha cantidad de humores, y venas rompidas, porque aprovechan mucho à las decocciones que se hacen en el estomago, higado, y venas; el blanco, y clarete es de tenue substancia: en general todos los vinos dulces, sean blancos, ò claretes, hacen mas nutrimento que los otros, porque calientan mediocrementes, excitan la sed, hinchen, y opilan con el tiempo las partes nodribles, y alimentables, principalmente flemosos, y densos, y por eflo son mal sanos.

El vino blanco dulce es de mas tenue substancia que el clarete dulce. Galeno dice, que ningun vino blanco calienta mucho, y que aquel que calentare mucho no puede ser dulce.

Galeno.

Algunos piensan, que el agror viene al vino por calor; sepan, que los vinos delicados, y débiles se engordan en la Primavera, y Verano, en el Invierno retienen sus integras calidades. Esta opinion està confirmada de lo que los vinos débiles, removidos, ò sacados con vehemencia, ò llevados lexos, ò puestos en bodegas descubiertas, ò à las partes de Medio Día, ò en el Levante, cada qual de effas cosas es causa bastante para bolver el vino agrio; y aquellos que en ninguna manera son sacados, ni removidos, y fueren conservados en bodegas puestas en el Aquilon, ò en el Septentrion, no se engordan en ninguna manera, como si el frio guardasse la qualidad, y virtud de aquellos, y el calor los dañasse, y corrompiesse; porque les acontece a los vinos flacos, simples, y aquosos, lo que à las ascuas pequenas, que si las echan dentro de alguna llama muy ardiente, luego vereis que flaquean, y finalmente se apagan.

Causa
de vinos
agrios.

Pues todos los vinos se engordan con el calor, excepto aquellos que son mas debiles, de los quales el calor débil se disipa por el calor exterior mas fuerte; pero la naturaleza débil no puede sustentar, ni un calor, ni un movimiento valido, y vehemente: al contrario los vinos que tienen mucho calor, y encierran en si una materia, no difícil, ni prompta en ser disipada, removidos, y trans-

portados , ò puestos al Sol de Medio Dia , ò conservados en algun lugar caliente , no solamente se engordan , antes mas presto se mejoran , y buelven mas prompts , y mejores para beber.

Quando el año es frio , y llovioso , la mayor parte de los vinos son crudos , y verdes ; quando el año es caliente , y seco , los vinos son fuertes , y potentes , y retienen sus virtudes , y calidades integras , hasta el sexto , y septimo año.

Quando el año es frio , y humedo , los vinos son de contraria calidad.

Para matar la sed.

Puedese remediar la sed causada por el calor , poniendose en la boca alguna de estas cosas , cristal , coral , plata , azucar , piedra , con tal , que estèn un rato en agua de fuente fria : tambien podreis tomar julepes , ò lamedores de rosas , y de violetas , con agua de regalicia , ò orozuz , desarraygada frescamente de la tierra : esto quita la sed de la misma manera que acostumbra à quitar la sed que procede de calor , el velar ; assi tambien el dormir quita la sed que nace de sequedad : tambien hace el mismo efecto el refrescar la boca , enjugandola , ò tomar higos frescos , ò piñones con la cascara , passandolos por la boca , ò hojas de verdolagas puestas debaxo de la lengua : tambien son principalissimos remedios peras , ciruelas , cerezas , granos de naranjas , ò simiente de pepinos ; lo mismo hace el pan mojado con agua fresca primeramente , y despues con vino.

Nutrimiento del pan.

Pues que avemos acabado las calidades , y excelencias del vino , bolvamos à tratar del pan , y su nutrimento. Digo , pues , que es cosa muy cierta , que el pan tiene el primer lugar entre todas las demàs cosas que dàn nutrimento al hombre ; que sea assi , vemos , que las demàs comidas , ò manjares continuos , no son tan agradables al gusto , por bien aparejadas , y sazoadas de buenas salsas , ò especies que sean , que con todos sus aparejos dàn un disgusto , ò fallidio de si mismas ; pero el pan nunca es desdenado , assi en salud , como en enfermedad , y es la cosa , que ultimamente es aborrecida en el apetito perdido , y la primera que buelve al gusto , assi en la enfermedad , como en sanidad , y es el primero , y ultimo comer que es gustoso , y agradable en todas maneras de comidas : assi ciertamente el pan tiene un beneficio admirable de naturaleza , que es dotado de todos los gustos , y sabores que particularmente incitan , y alhagan cada una de las cosas de comer para ser comidas ; las unas son placentes por su dulzor , otras por ser agrias , otras por ser saladas , y muchas por su acrimonia , y otras por su olor gracioso , y suave ; el pan en si contiene todo lo que se puede gustar agradablemente en todas las demàs cosas de

comidas, aunque las otras cosas de comer sean de buen gusto en sí, no pueden ser de agradable, ni provechosa comida en sanidad, sino que fuesen comidas en compañía del pan, porque el pan, por la bondad que tiene, corrige las fuerzas de las demás cosas de comer, y vale à sus virtudes; porque el comun proverbio dice, que todas las cosas de comer se hallan buenas, y provechosas, quando son comidas con pan. Ay otro Autor, que dice este proverbio comun (*Omnis repletio mala, panis autem pessima*) que dice, que mucho comer de cosas de comidas es ruin cosa, y principalmente de pan; esto es, porque el pan, por razon de la grande, solida, y constante natura que dà al cuerpo, quando es comido en cantidad excessiva, hinche las venas de una sobrepujanza de sangre no corriente ni facil à vaporar, y discurrir; pero aun sincera, firme, permanente, y maciza, de la qual sangre todo el cuerpo està alimentado, y lo hace mas pulposo, mas lleno, y mas macizo; y por razon de esta plenitud, ò lugares espirables, à causa que los poros, y meatos de la piel, por los quales se debe hacer el corrimiento de todo el cuerpo, son cerrados, y opilados.

La habitacion del cuerpo es muy sujeto, y prompto à enfermedades, y muertes subitaneas, las quales, segun los Medicos antiguos, pueden entender vienen principalmente por el uso del pan, y carne de puerco; y assi, segun enseña Galeno, que las incomodidades, y fuerzas que vienen en sanidad, son de las cosas de comer mal cocidas, y de mal digerir en el estomago, y son mas malas del pan mal digerido, que no de la carne, ò otras cosas de comer, por razon que el pan dà algun poco mas de pena, y tarda mas en la digestion; pero porque el uso del pan no debe ser menos preferido à todas las demás cosas de comer, aqui vereis como vienen mas por el comer de las cosas excessivamente, antes que no mediocrementemente, no tan solamente de pan, pero aun de todas las cosas buenas, excelentes, y viciosas; y de todas las demás cosas buenas, se encomienda la mediania, por lo que la vida del hombre consiste, sobre todas las demás cosas de comer, en el uso del pan, que será dueño de su vida; y por su salud debe hacer cocer el pan, segun su condicion, y naturaleza.

El pan de la harina de centeno es nodrido, pesado, y fastidioso, de un zumo viscoso, y melancolico, y por esso es dificil en el digerir, y es propriamente comer de los rusticos, y criados de grandes señores; y por esso los Medicos aconsejan, principalmente en el Verano, que en el principio de la comida coman de este pan para molificar el estomago, y se ve aun estàr esto en uso entre los grandes señores.

Galeno.

Pan de centena.

*Cantidad
del pan.*

Qué cantidad de pan debe comer todos los días el hombre, no se puede determinar con regla cierta; porque se debe tener consideración, y miramiento en el tiempo, por lo que en el Invierno se come mas que en el Verano; y tambien en lo que el cuerpo, y estomago está habituado, y en mas, ò menos hambre, y à la forma, condición, y manera del vivir de cada uno, y à la costumbre del Pais, ò territorio, sin otras muchas circunstancias, que los de Palacio, Canonigos, Monges, y Colegiales en esso tienen regla, y porción; pero no es firme, y constante, no, que la puedan romper, segun el tiempo corre, la qual cantidad de pan la hacen aumentar, y disminuir.

*Ransovio.
Para re-
mediar la
hambre.*

Para la hambre, escribe Ransovio, que quando se padeciere hambre, se procure tomar el higado de qualquier animal, assarlo, y luego comerlo en lugar de pan; tambien el pan amassado con almendras dulces, y azucar, que con poco que se coma se quita el hambre: el pan que sea cocido dos veces hace el mismo efecto, y se conserva mucho tiempo.

Escribese tambien, que un hombre estuvo siete dias, y siete noches encubierto, y escondido en una casa que se cayò, sin tener ninguna esperanza de su vida; quando le hallaron, le preguntaron, de qué havia vivido en todo aquel tiempo? Y dixo, que no de otra cosa, sino de su orina propria, que quando orinaba se la bebia; de donde se infiere, que la propria orina es buena para remedio de la hambre, y passar en la necesidad algun espacio de tiempo.

Avicena.

Avicena trae otro remedio, tomar una libra de almendras dulces, y una libra de gordura de baca derretida, azeyte de violetas dos onzas, y de mucilago radicis altæ, una onza, y todo junto picado en un mortero, despues de todo hareis pelotillas gruesas, como unas nueces, y quando padezcáis hambre, usareis de ellas.

CAPITULO QUINTO.

*SECRETOS DE COMO SE HACE EL AZEYTE
del fruto del olivo, y de los frutos, simientes, yervas,
y flores.*

*Azeyte,
que se ha-
ce por ex-
pression.*

DEbese aqui tratar, y enseñar el modo de hacer el azeyte del fruto del olivo, como cosa muy util para el Padre de Familias de la Casa de Campo; porque os puedo certificar, que el azeyte no es menos necessario para la vida humana, ni de menos fruto, y hacienda que la del vino, ni para la Casa de Campo, por ser enriquecida, y dotada en la perfeccion que en ella se desea, si ella no fuera muy

topiosa de azeýte; y assi, no serà fuera de proposito, despues de haver tratado, y enseñado largamente de las plantas de las yervas, arboles, frutas, viñas, uvas, y vinos, tratar de la utilidad, que nace de las azeýtunas del olivo, y de otros frutos semejantes, de los quales el buen Padre de Familias de la Casa de Campo acostumbra sacar el azeýte. Para hablar del azeýte en general, èl se hace en tres maneras. La primera, por expressiõ, que es el mas comun, y principal; la segunda, por impressiõ; la tercera, por destilacion, ò resolucion, como la agua destilada: aqui hablaremos solamente de los modos primeros en este lugar, y reservaremos el tercero para otro lugar mas adelante.

El modo de hacer el azeýte por expressiõ, no solo pertenece al fruto del olivo, pero aun à los demás frutos, y simientes, como son, nueces, avellanas, almendras, nueces moscadas, simiente de lino, y cañamo, y otras semejantes, de las quales hablaremos abaxo; no menos porque el fruto del olivo dà mas azeýte que ningunos otros frutos, ò simientes. El fruto del olivo merece nombre de excelencia, mas que todos los demás frutos de los licores untosos, ni de los otros frutos, y simientes, porque no tienen otro nombre de aquello, que solo por razon pertenece en aquel licor que se exprime del fruto; y assi, quando hablamos del azeýte del fruto del olivo, solo le llamamos azeýte, mas quando hacemos menciõ de otro azeýte, le añadimos el nombre del fruto, ò simiente de donde el azeýte fuè expresso, como azeýte de nueces moscadas, de almendras dulces, y de todos los demás; y assi, empezaremos à escrivir el modo, y manera de hacer el azeýte del olivo, que absolutamente, y como por Antonomasia es llamado azeýte.

Despues de haver cogido las azeýtunas, conforme se ha dicho en el Libro segundo, en el tercero del olivo, considerad diligentemente si el lugar donde se ha de hacer el azeýte, tiene todas las alajas que para ello son menester, como son, la caldera, tinelo, barriles, y vasos, para poner las diversas fuertes de azeýte, y esponjas grandes, y pequenas para tomar el azeýte; las cubiertas para cerrar los vasos, y de otros para llevar el azeýte fuera; cuerdas, ò sogas de cañamo, de esparto, y de retama, y de muchas otras cosas, que deben estàr aparejadas antes de ponerse à hacer el azeýte.

Despues hareis curiosamente, que la muela, el tortular, y la prensa, estè bien limpio, y todos los demás instrumentos necesarios para hacer el azeýte, y que tengan suficiente provisiõ de madera para hacer buen fuego, para calentar largamente el lugar donde se harà la prensa, si acaso no bastare el calor para el fin del lu-

gar, porque todos los licores untosos se resuelven, y derriten por el calor, y se restriñen por el frio; y por este respeto será bien, que el prensador haga el azeite al medio dia, porque no tenga necesidad de fuego, ni de luz en hacer el azeite. Todas estas cosas preparadas, hareis que vuestros trabajadores limpien las azeitunas, y luego despues las lleven al prensador, dentro del qual se pondrán enteras con cesta nuevas, hechas de sauce, porque el sauce dà mucha gentileza al azeite, y que sean exprimidas llanas, y acomodadamente, como mejor se pueda. No menos fuera bien primero ponerlas debaxo de la prensa, romperlas primero la carne, y piel con la muela diestramente, porque el cuesco daña al sabor del azeite, si fuere rompido, y despues las apretareis bien debaxo la prensa, poniendo quatro libras de sal entera, por cada mujo de azeitunas, y despues exprimireis los cuescos de las azeitunas separadamente. Aquellos que tendràn cargo de recoger el azeite, pondrán à parte los vasos acomodados para las tres suertes de azeite, que huviere destilado, porque fuera grande daño mezclar la segunda prensa, y despues la tercera con la primera; porque aquel que es colado primero, antes que la prensa no estè muy apretada, es de mejor gusto que no el segundo, y este es llamado azeite virgen, ò de pulpa, el qual es muy lindo, y bueno para usar de él en las comidas. El segundo, es bueno para ungir, y otros usos semejantes. El tercero, para quemar, aunque será bien quando el azeite avrà un poco reposado en el vaso, trasponerlo en otro, porque el azeite, quanto mas es aventado, y removido, tanto mas se hace claro, y sin heces.

Tres maneras de azeite.

Las pilas, ò tinajas en que se ha de poner el azeite, deben ser bien embetumadas, engomadas de pez, y goma, y bien limpias; y si fueren viejas, con legia, y que sean bien enjutas, y el azeite se pondrà en ellas, treinta dias despues que estè hecho, porque entonces las heces se vàn abaxo del suelo del vaso. El aposento, en el qual se debe poner el azeite, debe ser en algun lugar frio, porque como todos los licores se derriten con el calor, por esso apeteçen el frio, y assi el azeite por su naturaleza se conserva bien en lugar frio, y seco, por ser él calido, y tener la humedad contraria; por esso el que tuviere cargo del azeite, sobre todo debe guardar que no se haga fuego, ni humo cerca del lugar, ò aposento donde estuviere el azeite, porque el gusto del azeite se gasta por el fuego, y por las heces de chimeneas de modo, que por este respeto conviene, si fuere possible, que el aposento del azeite sea de la parte de Septentrion, ò opuesto à diametro al Medio Dia, que es viento calido, y especial-

men-

mente si el azeite fuere puesto en vatos de vidrio, ò de barro, y mayormente si el azeite fuere hecho de azeitunas verdes.

Los remedios para si el azeite se bolviere rancio, y si el azeite fuere muy turbio, ò si tuviere algun olor malo, ò si lo quereis que sea muy claro, y resplandeciente, ò si se congelare con las heces en el Invierno: todos estos remedios hallareis en el Libro segundo, en el Tratado del Olivo.

Muchas frutas, y simientes ay, que dàn por expressiõ un licor untoso, como las azeitunas del olivo, como las nueces, avellanas, para ex-nueces moscadas, almendras dulces, y amargas, nueces de Indias, las pressiõ de almendras de los duraznos, albericoques, de cerezas, ciruelas, y de frutos, y simiente del cañamo, y del lino, de mostaza, de naranjas, cidras, simientes, limones, manzanas, peras, calabazas, pepinos, y melones, y otros semejantes; de los quales se tratará particularmente, para que se entienda la manera, y modo que se debe tener en la preparaciõ del dicho azeite.

El azeite de almendras dulces se prepara deste moda. Quitareis el pellejo de las almendras, despues que ayan estado algun rato en remojo con agua tibia; despues las picareis en un mortero, ò almirez de piedras, y la mano que sea de maderas, las pondreis en panes, meneandolas con las manos con el vapor del agua caliente, por buen espacio de tiempo, ò encima la ceniza, ò arena calida, por espacio de una hora, y al sol por cinco horas, ò ponerlas en un vaso de vidrio calentado con el vapor de una agua hubiente en una caldera: despues las pondreis en una estamena, ò talegon. Conviene primero quitar el pellejo à las almendras, porque con el azeite no vaya nada del pellejo, y tambien que el azeite sale mas puro, y limpio, despues que desta manera las almendras fueren prentadas, y exprimidas, se puede aquella pasta cocer debaxo la ceniza, y usar della en lugar de pan. Conviene observar, que semejante preparaciõ del azeite de almendras dulces, es proprio al azeite que se toma por la boca, para quitar el tormo à la muger que de fresco ha parido, para mitigarla el dolor colico, bebiendo dello, con dos onzas de vino blanco, ò de aguardiente, y este azeite se saca à menudo sin fuego, y sin otra fuerte de calor. Algunas veces se tuelan las almendras, para descascarlas, ligeramente, y despues se saca el azeite. Ay otras dos maneras de azeite de almendras dulces; el uno es depicado à las unciones de las partes exteriores enfermas; el otro, del qual se sirven para zahumo: las quales dos maneras son hechas de almendras dulces, y añejas, y sacan mucho azeite, por ser muy azeitosas por la vezèz, molidas, y puestas en una calza, y prentadas.

Azeitunas

para ex-

pressiõ de

frutos, y

simientes.

Azeite

de almen-

dras dul-

ces.

Virtudes.

*Azeyte de
almendras
amargas,
y de laurèl.*

De la misma manera se hace el azeite de las almendras amargas, y de fessucos, nueces, avellanas, nueces de Indias, almendras de duraznos, cerezas, de simientes de calabazas, pepinos, melones, palma Christi, cañamo, lino, dormideras, veleño, azafrán, azebuche, llamado de otra manera, cartamo, y otros frutos, y simientes azeitosos; observando no menos, que la expression se haga caliente-mente, que la tabla de la muela, ò prensa sea caliente, ò medio calentada.

Virtudes.

El azeite del laurèl aveis de preparar desta manera: Tomareis azeitunas del laurèl maduras, de fresco las picareis, y hareis panes de la pasta, ò massa, y la hareis herbir con agua en un vaso; despues la exprimireis debaxo de la prensa, y dexareis destilar el azeite en vn vaso lleno de agua. De otra manera: Tomareis, y mezclareis por iguales partes, de los granos, y azeitunas de laurèl, que en Castilla le llaman vayas, y picado todo junto, y exprimido el azeite, es excelentissimo para poner en las medicinas, ò ayudas para el dolor colico, y para hacer unciones à los humores frios, perlesia, horro- res de calentura quartana; y afecciones frias de nervios.

De la misma manera se puede hacer el azeite simple de los gra- nos de arrayan, henebro, lentisco, terebinto, y yedra, que es singu- lar para hacer unciones à la gota fria, y otros humores semejantes. Algunas veces se toman igules partes de granos de henebro, y de laurèl, y los ponen en remojo con vino, y despues se exprime el azeite; y tambien se puede hecer hirbiendo, con azeite de granos de laurèl, y despues exprimirlo, ò tambien sin ninguna mixtura, ni pre- paracion, poniendo dentro de una calza los granos maduros, y ver- des de laurèl: de los quales debaxo de la prensa se saca el azeite.

El azeite de nueces moscadas hareis deste modo: Tomareis nue- ces moscadas, y hareis de ellas pedazos pequeños, y majadlos en un almirez con mano de madera; despues las exprimireis, y hareis pe- dacitos, poniendolas en infusion con buen vino, por espacio de tres dias; despues las desecareis à la sombra por dos dias; despues las ca- lentareis en una sartén medio quemante en el fuego, rociandolas con agua rosada, y luego las extruxareis debaxo de la prensa.

Conviene notar, que esta manera de azeite se hace por expression; y el hombre algunas veces estrecho, y escaso en el dar la materia del agua, ò del vino, para sacar mas facilmente, y mas cantidad de azeite, como se vé que se hace à la expression del azeite de almendras dulces, las quales, quando son algunas veces demasiado secas, se les pone algun poco de agua, ò de vino, como en el azeite de laurèl, nueces moscadas, henebro, y otros semejantes,

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS AZEYTES QUE SE HACEN POR
impressiõ , con muchas advertencias.

QUanto à los azeytes que se hacen por impressiõ , son comun- *Azeytes,*
 mente compuestos de azeyte del fruto del olivo , por lo que *que se ha-*
 es , entre todos los demás , mas templado , y assi toma mas facil- *cen por im-*
 mente , y retiene mas la calidad del ingrediente , ò sea caliente , ò *pressiõ,*
 sea frio , verdad es , que algunas veces en lugar del azeyte del oli-
 vo , el hombre se sirve de azeyte de almendras dulces , de nueces,
 de manzanilla , y de otros , segun la ocasion , como se puede cono-
 cer por la descripcion de los semejantes azeytes : sea como quiera,
 el hacer azeyte por impressiõ , conviene considerar tres cosas , el
 calor , la causa eficiente de la manera del azeyte , y la calidad del
 ingrediente , y cantidad de ello.

Quanto en el calor , ò sea de fuego , ò del Sol , ò de otra cosa que
 tenga calor , debe ser proporcionado à la calidad de la sustancia , y
 materia , tierna , ò dura , porque las flores no requieren tan grande
 calor , como los frutos , y raices de que nacen , que por la composi-
 cion de semejante azeyte , el hombre se contenta muchas veces del
 calor del Sol , ò un calor de agua hirbiente , que se llama baño de
 Maria , de otra manera , duplicado vaso ; y quanto à mi , soy de pa-
 recer , que para la preparacion de este azeyte , no conviene servirse
 de fuego de carbon , ni de otra manera de fuego , mas amigable del
 baño de Maria , que todas las partes del ingrediente son conserva-
 das ; y el azeyte bien preparado , y digerido , assi por el grande ca-
 lor de un fuego violento , sale mas presto una exhalacion , y combus-
 tion de la cosa azeytosa , que una digestiõ . Aunque en la prepara-
 cion , que en el semejante azeyte sea necessario mas vehemente calor
 que el del Sol , fuera mejor poner la materia en un vaso de vidrio ,
 ò de estaño , por estàr infuso dentro el azeyte , mezclado con vino ,
 ò agua , ò otro licor conveniente , ò sin licor , segun la naturaleza
 del ingrediente , y la cosa presente requiere . Despues que este vaso ,
 sostenido de algunos juncos , ò paja , està infuso tres dias integros
 en el baño de Maria , que es dentro de un valo , ò caldera de agua
 un poco hirbiente , ò por mejor , que el vaso no està dentro del agua ,
 antes mas presto recibe tan solamente el vapor del agua hirbiente
 de dicha caldera ; y passados tres dias podreis exprimir la cosa que

avéis

aveis infundido, y lo colareis, y exprimireis con un colador de lienzo grossero, y despues pondreis de otro nuevo; y convine sea, hasta tanto que el licor que fuere mezclado con el azeite, ò la humedad que saldrà del ingrediente, sea consumida, y que el azeite aya integramente tomado la virtud del ingrediente, para colar, y exprimir, como arriba està dicho. Esto es la manera de la buena preparacion del azeite por impressiõ, verdad es, que con menos trabajo, y mas presto se puede preparar, poniendo la materia dentro de una sarten de cobre, con fuego de carbon, donde herbiràn con menos fuego, hasta tanto que el licor que fuere mezclado con el azeite, ò humedad del ingrediente fuere consumida, despues se puede colar, y exprimir, como arriba està dicho. Se conocerà quando el azeite avrà tomado enteramente la virtud del ingrediente, y que el licor que se fuere mezclando con el azeite, ò que la humedad del ingrediente fuere consumida. Si à la espatula, ò palo de madera se le pegare alguna gota del azeite, y echandola en el fuego se enciende luego, es señal que ello està puro; y si rechina, es señal que tiene aun algun residuo de humedad: tambien hirviendo, si se hace ruido con la humedad que tiene; pero quando fuere consumida, està quieta, y sossegada. Asimismo, una gota esparcida en la mano, si ay humedad, se demuestra harto, porque demuestra bastante encima la humedad.

Secretos.

Advertencias.

Quanto à la qualidad del ingrediente, ella principalmente consiste en esso, si los ingredientes fueren frios, ò calidos, tiernos, ò duros; si fueren frios, conviene hacer mucha permutacion de aquello dentro del azeite, por imprimirse el azeite à la virtud fria de aquellos; porque con todo que el azeite del olivo sea templado, no menos tiene de mas à la calidad, y naturaleza del fuego, que de otra manera: à causa de esso, conviene necessariamente mudar mas veces la cosa infusa, y poner de otra en su lugar; y fuera esto especialmente bueno labar el azeite con alguna agua, como se dirà en el azeite rosado; y si los ingredientes fueren calidos, bastarà una sola permutacion de aquello para la composicion del azeite calido.

Si los ingredientes fueren duros, y difciles en el digerir, y en el imprimirse la virtud de aquello con el azeite, conviene; que este primero en infusion antes de ponerlo à herbir; y sobre todo añadirle algun licor en aquella decoccion, como vino, zumo, ò otro licor conveniente, tanto para el digerir, quanto para el impedimento que no se queme, ò reciba algun otro daño. Si el ingrediente fuere tierno, requiere algunas veces una simple infusion en el calor del Sol, ò encima un fuego muy lento, sin ninguna decoccion, como à

Las flores algunas vezes un hervir ligero sin infusion, como à muchas cosas aromatizadas.

Quanto en lo demàs de la calidad del ingrediente conviene observar, que no solamente los azeytes por impressiõ, son hechos de parte de plantas, mas aun de parte de animales, y excrementos de aquellos, en los quales no se debe hacer alguna permutacion; y no ay otra cosa que observar, sino fuere que los animales pequeños deban morir dentro del azeyte, como es el azeyte de alacranes, de ranas, y de hormigas. Si fueren gruesos, se han de matar primero, y despues quitarles las entreñas, y ultimamente hervir con el azeyte, como se hace el azeyte de la raposa, ò zorra.

Conforme à la calidad del ingrediente, del qual los azeytes por impressiõ son llamados simples, ò compuestos, conviene observar, *Advertencias.* que quando el azeyte fuere compuesto de muchos ingredientes, se sigue este orden: Tomar el ingrediente de mas gruesa, y dura substancia, y ponerlo por espacio de tres dias en infusion, y aquello de mediana substancia, por dos dias; y lo de tenue, sutil, y aromatico, por un dia, y noche; despues hacerlo hervir por orden, sin colarlo, si no fuere una sola vez, reservando la goma para mezclar, y disolver con dicho azeyte colado, segun requiere, si acaso entrare alguna goma en el semejante azeyte.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS PARTICULARES DEL AZEYTE QUE SE hace por impressiõ, y por destilacion, y de algunos balsamos artificiales.

SE prepara el azeyte rosado deste modo: Tomareis azeyte fresco, la cantidad que conocereis fuere necessaria para que las rosas estèn infusas, lavandole diligentemente, para hacerlo mas frio, ò mas templado, como para despojarlo, y si acaso fuesse en algun modo salado, ò cocido; y la semejante lavadura se hará con iguales partes de agua, y azeyte, poniendo, y colandolo todo junto en un vaso, hasta que estè mezclado, è incorporado, dexandole assi algun tiempo junto, hasta que se haga separacion; y despues se hará un agujero al suelo del vaso, para sacar el agua, y despues se pondrà otra agua, la qual sacareis como la otra, y esso hareis por tres, ò quatro veces; y en siendo hecho esto, se tendrá el vaso en algun lugar calido, porque el azeyte hace mas presto operacion; y es menester advertir, que el azeyte no debe ser lavado deste modo, y manera, sino *Preparacion para hacer azeyte rosado.*

fuere el azeyte refrigerante, como el rosado, violado, y otros semejantes. Bien es verdad, que no conviene lavar el azeyte, quando ay del azeyte de las azeytunas del olivo verdes: hareis este lavatorio, tomando suficiente cantidad de rosas deshojadas, y puestas en infusion, y componiendolas en este azeyte, lavado en un vaso, que tenga el cuello estrecho, como en una redoma, ò otro vaso que sea de vidrio, ò de estaño, el qual sea lleno la quarta parte de encima del cuello, y lo pondreis al Sol, ò en lugar calido, por espacio de siete dias; despues hareis hervir las rosas en doble vaso, con agua hirviente, como està dicho, ò à lo menos las hareis hervir en una sartèn de cobre, con fuego lento, ò sin llama, por espacio de dos, ò tres horas. Despues que el azeyte aya hervido, y consumido una parte de su humedad, serà conveniente colarlo con un paño de lienzo grossero, y ponerle despues otras rosas frescas, haciendolo como està dicho, tres veces; y finalmente despues que fuere colado, añadiréis otra tanta de la agua de la infusion de las rosas en agua, segun el azeyte que fuere, y despues se pondrà por espacio de quarenta dias al Sol, la qual infusion se puede, aun despues, separar del azeyte. No menos se puede poner en esta junta de agua de infusion, y se puede contentar de la infusion de rosas, que fuere hecha en el azeyte. Algunas veces se mezcla en la decoccion de rosas un poco de vino, ò de rosas frescas, porque no se queme, ò que cociendolo, no tome en sí algun mal olor. Conviene advertir, que se preparan dos maneras de azeyte rosado; el uno del azeyte de azeytunas maduras, y de rosas del todo abiertas, las quales, para mayor acierto, deben ser coloradas; el otro de rosas aun no abiertas, con azeyte de azeytunas verdes. Este es mas refrigerante, estringente, y percusivo; el otro es mas digestivo, y mitiga mas el dolor. Haced algunas veces un azeyte rosado sin mixtura de azeyte de azeytunas, poniendolo à corromper debaxo del estiercol, en un vaso bien cubierto, por espacio un mes entero, de rosas coloradas, ò encarnadas, ò moscadas, y dicho azeyte es muy odorifero. Esta manera de preparacion se puede observar en el componer el azeyte frio, ò templado, y simple; como el azeyte violado, de manzanilla, de meliloto, de rosas, de flores de sauco, de aniso, del lirio blanco, y del azul, de flores de verbasco, de flores de jazmin, de flores de alcaparras, y de hojas, y pimpollos de alcaparras, de hojas de lechugas, de flores blancas del lirio de aguas, las composiciones. Advertase, que à falta de azeyte de azeytunas verdes, se puede tomar azeyte de almendras dulces, hecho de fresco, ò de nueces, que primero esté lavado.

Hareis azeyte de membrillos enteros con la corteza, y simiente, bien maduros, y picados; allí majados los pondreis al Sol por espacio de quinze dias, con azeyte verde, bien labado; despues lo hareis hervir con igual cantidad de zumo de membrillos, en un vaso doble, por espacio de quarenta horas, y recambiar dos, ò tres veces la pulpa, y zumo de membrillos, y los pondreis de nuevo al Sol, y lo hareis hervir, y despues lo colareis todo, reservandolo para los visfios: el zumo de membrillos se seca facilmente, y en mayor cantidad, exprimiendo mas presto, que cortando los membrillos en pedazos pequeños.

El azeyte de almastiga se hace tomando azeyte rosado, y azeyte de azeytunas verdes, tres onzas de almastiga, ocho onzas de buen vino, y cocerlo todo hasta la consumacion del vino, meneandolo, y mezclandolo amenudo, porque el almastiga se pueda incorporar con el azeyte.

El azeyte de sauco se hace algunas veces de esta manera: pondreis las flores del sauco dentro de un vaso de tierra, al Sol, y hareis un azeyte muy roxo, y muy claro, el qual azeyte es singularissimo para limpiar la piel, y confortar, y quitar el dolor de los nervios: el tiempo acomodado, es desde los ultimos de Abril, hasta los primeros de Junio.

Hareis el azeyte de ruda tomando hojas de ruda, y las pondreis en infusion con el azeyte, y las tendreis al Sol todo el Verano, y pasado el Verano las hareis cocer; despues las pondreis en un vaso: de la misma manera se prepara el azeyte del arrayan, de axenjos, de mejorana, de abrotano, de yerva buena, de tomillo falsero, raizes de enula, y otras semejantes, à las quales se añade algunas veces del zumo de la misma yerva, mezclado con azeyte.

El azeyte de espicanardi, hareis tomando espicanardi; y en defecto de el, tres onzas de lavanda, hojas de mejorana, de laurel dos onzas, raiz, y flores de todos meses de ala, y madera de aloe, de cada cosa una onza, y nueces moscadas tres onzas; ponello en infusion todo separadamente, con iguales porciones de vino, y de agua: acabada la infusion, lo hareis hervir cada cosa de por si, con suficiente cantidad de azeyte, en un vaso doble, por el espacio de quatro, ò cinco horas: hecho esto, lo colareis, y reservareis el azeyte para lo que conviene, como para los dolores frios del estomago, de los riñones, del cuerpo, de la madre, y otras partes.

El azeyte de la zorra se prepara tomando una raposa viva, de edad mediocre, y gorda, como son despues de las vendimias; matadla

Secretos, y virtudes,

Secretos, y virtudes.

la, machazandola la cabeza, y quitadla toda la piel, y todas las entrañas, y ponedla à cocer con agua de fuente, ù de mar, de cada cosa una buena redoma, azeyte dos redomas, sal tres onzas: al fin de la decoccion pondreis hojas de salvia, de romero, anís, oregano, mejorana, y limiente de henebro; y despues, quando vereis que fuere cocida, hasta la consumacion; esto es, que la carne se separe de los huesos, la exprimireis, y pondreis en vasos para unciones, para el dolor articular, gota ciatica, nervios enfermos, dolor de riñones, y del espinaço.

El azeyte de lombrices hareis tomando media libra de lombrices, y lavadlas muy bien con vino blanco; despues las hareis cocer con dos libras de azeyte, y vino tinto, hasta la consumacion del vino; despues lo colareis, y exprimireis todo, y lo reservareis para ungir, que es remedio singularissimo para confortar los nervios infrigidos, y para el dolor de la espina.

La tercera manera de hacer el azeyte por resolucion, ù destilacion, no se dirà en este lugar, por ser obra mas presto para un Philosopho, ò Alquimista, que no de un Padre de Familias, aunque ay una manera de sacar azeyte de ciertas cosas, que se hacen por expressiõ, que se parecen mucho en esta tercera manera, y està puesta en practica en los huevos, trigos, mostaza, alcacér, ordio, tartaz, azufre, y otros; el azeyte de huevos hareis tomando dos docenas y media de ellos, y los hareis cocer hasta que sean duros, y tomareis las yemas, y las desmenuzareis entre las manos; despues las freireis en una sartén estañada, con poco fuego, meneandolas muy à menudo con una cuchara de madera, hasta tanto que se buelvan de color roxo, despues las apretareis con el revés de la cuchara, y saldrà azeyte en abundancia, y este azeyte es excelentissimo para quitar las manchas del pellejo, para sanar las costras, y para hacer renacer los pelos, y para curar las ulceras asistoladas, y malignas; algunos en la preparacion de este azeyte no hacen cocer duros los huevos, sino que los friegan cali crudos, despues por comprehension en un vaso contriñido, ù debaxo una prensa, sacan el azeyte.

El azeyte de trigo hareis exprimiendole entre dos laminas, ò lofas bien apretadas, y recogereis el azeyte que saldrà, y destilarà, y esse tal azeyte limpia las manchas del pellejo, y sanareis el fuego salvagè, fistolas, y quebraduras de piel; de esta misma manera se prepara el azeyte de ordio, de mostaza, y otros granos olorosos.

Para hacer el azeyte del alcacér, tomareis una cantidad de alcacér, y la esparcireis encima de carbones encendidos, y luego en el
in-

interin què se resolviere en humo , estendereis encima una plancha de hierro , y se pondrà un licor azeytofo , que se dice azeyte de alcacèr , el qual es singularissimo remedio para las costras , y fuegos , que llaman de San Anton.

El azeyte de tartar se hace tomando del tartar que se saca de las heces muy secas , que estàn aferradas con la madera de la cuba del vino , en la qual cuba aya estado buen vino blanco , mas presto que no tinto , polvorizandolas sutilmente , y poniendolas en un paño , las pondres en infusion con vinagre blanco fortissimo ; despues ponedlo à cocer debaxo del rescoldo , hasta tanto que se buelvan negras , y bolvedlas à polvorizar otra vez de nuevo ; y por mejor calcinarlas , las pondreis al hondo de una manga de vino porcràs , ò talegon puntiagudo en el cabo de abaxo , y colgadlo en alguna bodega , ò en otro lugar frio , y pondreis debaxo algun vaso de vidrio.

Hareis el azeyte de azufre , colgando en algun lugar alto con un hilo de hierro , un vaso de vidrio , hecho como una campana , enlodado de la parte de encima con barro , largo un palmo ; y encima del dicho palmo pondreis otro vaso de vidrio , llano , y largo como un grande plato , ò fuente ; al medio avrà un vaso pequeño , en forma de plato , para tener el azufre ; quando querreis hacer destilar el azeyte del azufre , tomareis una lamina de hierro gruessa de quatro dedos , toda hecha asqua , y la pondreis en el plato para hacer encender el azufre puro , y el humo que saldrà irà al vaso , el qual en breve tiempo se convertirà en azeyte , que destilarà en el vaso inferior , y este azeyte recogereis , y lo conservareis en un vaso bien cerrado para usar , y sanar los caneros , fistolas , ulceras de la boca , y brazos.

Virtudes.

¶ Por cosa manifesta es tenida , que no se halla el verdadero balfamo , y en cambio de aquel , se ha hallado un azeyte humanamente artificial , que se acerca mucho en la virtud , y facultad de verdadero balfamo , el qual azeyte se hace por expressiõ , ò por destilacion , ò por impressiõ ; tratarse ha solamente de aquellos que se hacen por impressiõ , y dexarse han aquellos que se destilan por los Alquimistas , y otros que se entremeten en sacar la quinta essencia de las cosas.

Balfamos artificiales.

Hareis balfamo de manzanas balsaminas : esta yerva se llama de otro nombre oropca , tomando de estas manzanas , con su simiente , ò sin ella , bien maduras , y las pondreis en un vaso lleno de azeyte , y hareis que esté largo tiempo infuso al Sol , ò dentro del baño de Maria , ò con el tiercol de cavalleriza bien caliente ; este semejante
azeyte

azeyte es un balfamo singulariffimo para todas las llagas, inflamaciones de los pechos de las mugeres, y para mitigar el estremado dolor; y esta yerva tambien en latin se llama *Balsamum*, dichas manzanas balsaminas, por tener la misma virtud del balfamo.

El azeyte de las flores de romero, y de verbasco, preparadas en el modo que està dicho; tienen la misma virtud conforme el balfamo.

Secretos, y
virtudes.

Otro balfamo hareis tomando del fruto del olmo, flores de perfoliata, votones de rosas, que son quando estàn por abrir; ponedlo todo junto en un vaso con azeyte, y ponedlo al Sol, hasta que se vea que totalmente està consumido, que parece marchito; despues ponedlo en un paño, passandole, y reservareis el azeyte para lo que os conviniere.

Otro balfamo. Tomareis goma de elami quatro onzas, azeyte de lombrices, rosas de perfoliata, de cada una dos onzas, terventina de avete dos onzas; mezclareislo todo junto, y lo hareis incorporar encima de fuego de carbon; despues lo conservareis en un vaso, ù redoma.

Otro balfamo hareis tomando flores, y simiente de perfoliata quatro manojos, y desmenuzadla bien, y ponedla al Sol por espacio de diez dias, dentro de un vaso, ù redoma, con quatro libras de azeyte viejo; despues lo exprimireis diligentemente, y bolved à poner otras tantas flores, y simiente de perfoliata en dicho vaso, y lo bolvereis al Sol por otros diez dias enteros; y pasado este tiempo, añadireis esto que se sigue: azeyte de anís, terventina de abete, de cada uno libra y media, de refina de pino tres onzas, de azafrán media, de nueces moscadas, y canela, de cada cosa tres dragmas: mezclareis todas estas cosas juntas, y hareislas hervir por espacio de tres horas al baño de Maria, en un frasco de vidrio bien cerrado; despues pondreis el frasco al Sol por espacio de diez dias; despues lo reservareis para dolores de orejas, llagas, tinitas, canchros, nolimetangere, y para ungir el hilo de la esquina, un poco antes del exceso de la calentura, que empieza con frio.

CAPITULO OCTAVO.

DISCURSO BREVE DE LA DESTILACION
de las aguas.

Aunque la destilacion sea obra, mas de Filósofos, y Alquimistas, que de los Padres de Familias de la Casa de Campo, ni menos sin este uso, que por sí lo es muy necesario, mas de lo que yo puedo pensar, porque no puede ser perito, sin la noticia, y exercicio de la destilacion; y así, yo de ninguna manera quisiera que perdiese demasiado tiempo, y tambien que no dispendiese, ni gastase tanto, como muchas personas de nuestros tiempos muy mal aconsejadas; y así os digo, que esta obra se haga con la comodidad, y à la hora de recreacion, sin perder mucho tiempo; y aun os digo, si fuere posible, que sea este exercicio, y cuidado de la Madre de Familias, hijas, ò criadas, porque la semejante ocupacion es mas conveniente à la Madre de Familias, porque à ella eità el cargo de las cosas menudas de la Casa. No debe parecer à esta parte caso extraño, si despues de haver tratado sucintamente del aceyte, discurrir aora brevemente, y segun el hecho natural requiere, el modo de la destilacion de las aguas, de las quales entiendo que la Madre de Familias se puede servir de ellas, así para socorrer à todos los de su familia, como tambien para socorrer à todos sus vecinos en las enfermedades, del modo, y manera que vemos ser cosa, y usansa caritativa de algunos señores, que destilan aguas, y otros licores, que son eficaces remedios para valer, y ayudar à los pobres.

Carlos Estevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.

Destilacion de las aguas.

Para haver de escribir quien fue el primer inventor de la destilacion, no podemos decir, sino que fue un Medico moderno, el qual deseando comer una pera cocida, la hizo cocer entre dos platos encima de el fuego; despues quando descubrió el plato de encima, hallò en el hondo del plato un sudor, ò licor, que tenia el mismo olor, y gusto de la pera cocida. Hallò despues ciertos instrumentos para sacar de todas suertes de plantas agua clara, y limpia, aunque mejor se puede entender, que cosa es destilacion, y quantas maneras hay de destilaciones, y como en diversas maneras pueden ser destiladas.

Quien fue el inventor de las destilaciones.

La destilacion, propriamente es un arte, y modo, por el qual se saca un licor, ò humedad de alguna cosa, por la virtud, y fuerza del fuego, ò de calor conforme, no tan solamente diferente de

aquello que vemos en este lugar inferior, por la virtud, y fuerza del Sol, y vemos muchos vapores elevados à la media region del ayre, y convertirse en agua de lluvia; verdad es, que este vocablo *destilacion* se aplica algunas veces, no solo à las cosas que fueren destiladas por medio del calor, pero aun sin calor, como lo vemos en las cosas destiladas en forma de colador: esso es quando la mas pura, y sincera de alguna agua, ò zumo liquido, fuere sacado, y separado de la parte mas gorda, y terrestre, por medio de un fieltro, ò paño, en forma de manga puntiaguda, ò de vaso de tierra no cocida, ò vaso hecho de madera de yedra, ò de haya.

*Diversos
calores pa-
ra destilar.*

Destilanse tambien algunas veces de la materia sin calor, mas puesto con frio; esso es quando las cosas que quieren destilar, son puestas en lugares frios, y humedos, como està dicho arriba del aceyte de tartar, de myrra, ò de sangre de dragon, y otras. Sea como se quiera, no conviene que la Madre de Familias se ponga en todas essas diversidades de destilaciones: contentese de aquella que se hace con calor, y aun de la agua; porque en quanto aceyte destilado, no soy de parecer, que ella se entrometa en algun modo en ello; verdad es, que conviene que ella tenga à la mano las diversidades de los calores, para acomodar aquel calor à la destilacion que la materia requiere; porque algunas veces requiere el calor del fuego claro, de carbon, del Sol, de ceniza, de arena menudita, de limaduras de hierro, ò de estiercol de aceytunas. Otros quieren calor de estiercol de cavalleriza, ò de agua hirviendo, ò de vapor de agua hirviendo, ò de vino hirviendo, de cal viva, ò de alguna corteza, ò de otra cosa putrefacta.

*Quatro
grados de
calor.*

Para este efecto notareis curiosamente quatro grados de calor, de los quales el primero se llama tibio, assi como es el agua medio calida, ò el vapor de una agua hirviendo, en la qual no hay ningun peligro de daño. El segundo, un poco mas calido, lo menos que se pueda sufrir la mano sin lesion, el qual es el calor de la ceniza. El tercero grado, es mas calido, el qual puede ofender. El quarto grado, es tan vehemente, que à grande pena se puede tolerar, qual es el calor de limadura de hierro. El primero grado, es conveniente para la destilacion de las materias sutiles, y humedas, como las flores. El segundo, para la destilacion de cosas sutiles, y secas, como son las cosas odoríferas, como pimienta, canela, gengibre, y clavos. El tercero, para la destilacion de las materias de substancia gruessa, y llena de zumo, como son muchas raices. El quarto, no es proprio, si no fuere para las destilaciones de los metales, y minerales, como arcenito, alumbre, y otros

otros semejantes. Este modo no se puede presentar en materia alguna à la Madre de Familias, porque no puede sacar el humor aquoso, y destilar agua limpia.

Las materias deben ser destiladas en el tiempo de su mejor disposicion, que es quando las raices, yervas, flores, y simientes estàn en su madurèz. Los animales, ò parte dellos, quando fueren de mediocre edad, como se dirà en su lugar. Quanto en conocer la madurèz de las raices, yervas, flores, simientes, y frutas, se os remite al primero Libro, donde se ha tratado largamente. Conviene todavia considerar por lo que muy à menudo acontece semejante necesidad, que es forzoso hacer destilacion de plantas secas, y entonces conviene calentarlas, ò ponerlas à mollificar con algun licor, ù decoccion propria, segun la virtud de la semejante materia, para renovar aquella en algun modo en su juventud, y darle algun humor, conforme aquella que se havia llevado de la tierra, como se dirà.

Tiempo de destilar.

Quanto à la virtud de la agua destilada, es cosa clara, que aquella que fuere destilada por baño de Maria, es visto que tiene el gusto, olor, y otras calidades de la materia; no solamente tiene la virtud igualmente à la planta, y materia de que fuere destilada; pero aun es muy mas grata al gusto, y mas delectable à la vista, que no el zumo, ò la decoccion de aquella materia; es verdad, que el agua destilada por alambique de plomo, de estaño, ù de cobre, ù de otro metal, como se dirà abaxo, pierde la mejor, y mas sutil parte de la substancia de la materia de aquel, por lo que se exhala en ayre; y assi no es de grande virtud, como las plantas. Sea como se quiera, la agua destilada es mas agradable al enfermo para su proprio uso, y mas propria, y mejor para remedios oculares, y hacer confecciones en el corazon, y higado, y para componer olores, y cosas odoríferas, tanto por lo que conviene para medicamentos, quanto para el decoro de la delicadeza del cuerpo, que no la decoccion, y zumo de plantas: por estas causas se debe mas curiosamente hacer la destilacion. La agua hecha à baño de Maria, principalmente aquella que fuere destilada al vapor de la agua hirviente, no es muy duradera, que apenas passa un año; pero conviene renovarla cada un año por destilacion, ò circulacion, ò reiteracion con la materia nueva, puesta encima de la segunda la primera destilacion, ò à lo menos que se destile por fieltro, como se dirà abaxo.

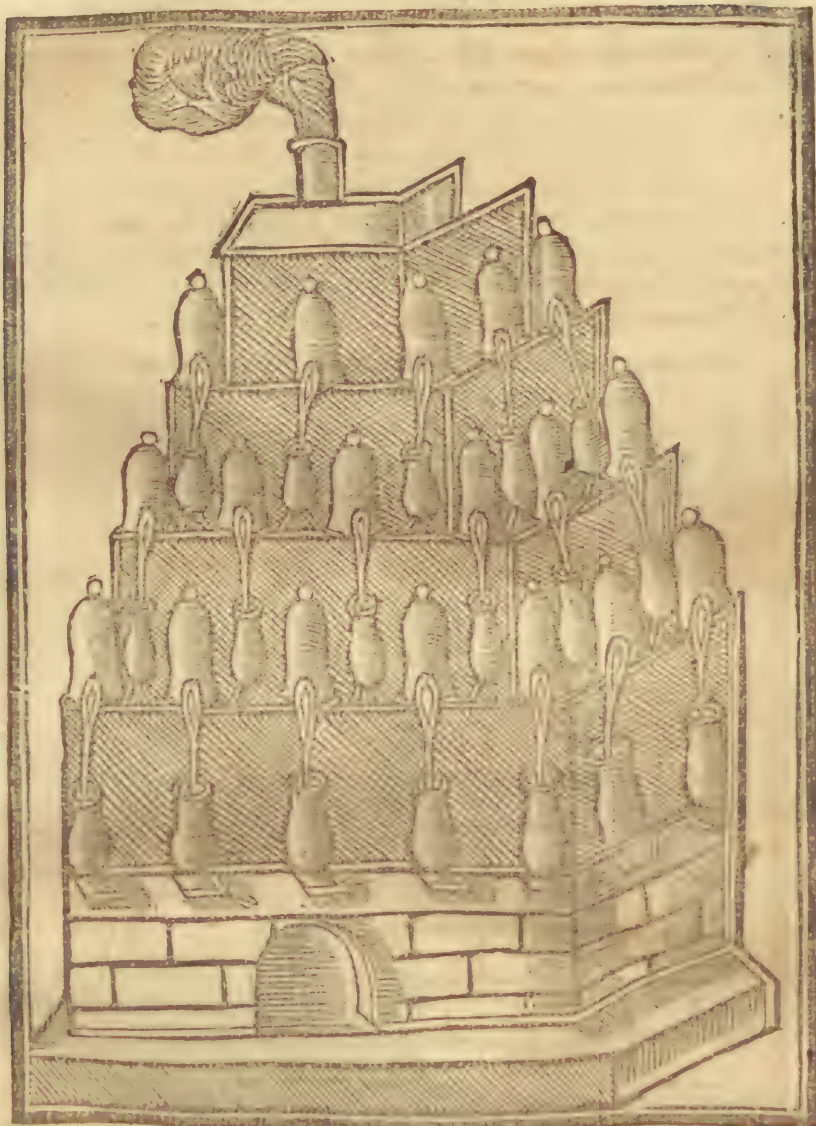
Dos vasos son necesarios para la destilacion, que se llaman alquitara, ò alambique; el uno de los quales es propriamente llama-

mado vaso continente, porque recibe, y contiene la materia que se quiere destilar; algunos lo llaman cuerpo, ò vaso corpulento; otros calabaza. El otro es vulgarmente dicho capitèl, cabeza, ò capillo, ò campana, el qual sube, y junta el vapor que se convierte en agua. Este vaso tiene algunas veces una canal en forma de narices, por la qual el agua se destila de gota en gota, y cae en una redoma, ò otro vaso semejante; otras veces sin pico, ò canal, y esso quando sale por circulacion. Estos instrumentos son muy diferentes en la forma, y figura, como tambien en la materia; verdad es, que el primero que se inventò era de plomo, semejante à una campana, que cubria otro vaso de cobre lleno de materia que se destilaba, y es cosa harto notoria à todos, y usada en todos los lugares, porque saca mayor cantidad de agua que los otros; despues se ha inventado, y hallado otra manera de destilar agua, que es de menos gasto, y trabajo, y saca grande cantidad de agua, el qual son muchos vasos, cada uno cubierto con su capelo de plomo, y son calentados todos juntos de un solo fuego, encima

un horno à manera de arco. La figura es

la que se sigue,





Para que la agua destilada por alambique, ò alquitara de plomo, no retenga algun modo de olor, ni gusto, ni otras calidades de la materia, ni fientan, ò huelan à humo, ni al hedor de las plantas destiladas, de agtor, ò amargor, ni acrimonia de las plantas, antes mas presto à una cierta dulzura, que como afirma Galeno, la agua que se cuele por caños de plomo, excita à menudo un flu-

xo disenterico, ò camaras de sangre, en aquellos que usan el beber de dicha agua; por este respeto se ha hallado, è inventado otro instrumento, llamado vesica, del qual, el vaso inferior, y capelo que lo cubre, son de cobre, todos puestos en un hornillo, el qual instrumento es proprio, no tan solo para destilar aguar-diente, hecha de vino, ù de heces de vino, mas aun de todas maneras de plantas, infusas con buena cantidad de agua comun. Quanto en lo demàs conviene, que el capelo tenga un grande pico, que passe por dentro de una cuba llena de agua; porque el vapor se condense, y se buelva agua. Esta es su figura.



*Baño de
Maria.*

Los Medicos modernos han advertido, è imaginado otro modo mejor que el passado, que es destilar el agua à baño de Maria, que es baño de agua hirviente, ò encima del vapor de aquellas porque es cosa certissima, que estas semejantes aguas son mejores, sin comparacion, para retener el atrahimiento, no tan solamente

lamente el olor, mas aun el gusto, y algunas otras calidades de aquella planta. El baño de la agua hirviendo, por su humedad, conserva mas las partes mas sutiles de las plantas; y por esta via se impide que no se exhale, como sucede en aquellas que son destiladas por fuego violento de leña, ò carbon, que es causa sola, que hay tanta diferencia entre la agua destilada por alambique de plomo, y baño de Maria, quanta es entre el plomo, y el oro; por ella, no solamente retiene la calidad propria de la materia, mas aun viene pura, limpiísima, sin percibir un punto de humo, ni otra cosa de quemadura; y por el contrario, la otra siempre representa al gusto algun olor de humo, que no solamente provoca vomito à los sanos, sino tambien à los enfermos, y hace grande daño à las partes pectorales, ò estomago, higado, y otras partes interiores, por una ruin calidad que toma de los vasos. Puede ser conocido facilmente por el agua del axenjo, destilada por alambique de plomo, la qual es dulce, y no amarga, como es su planta, y tambien por otras fuertes de aguas, que son destiladas de plantas que tienen temperamento calido, y el gusto agrio, y amargo; porque el alambique de plomo recibe superficialmente el vapor de las yervas, que son calidas en efecto, y virtud, y facilmente corrompe la superficie, y la convierte en blanquete muy sutil, la qual se mezcla despues por medida la agua, y la imprime en una dulzura desabrida. Puede ser conocido por la substancia blanquísima de semejante agua; mayormente quando son destiladas por alambique viejo, porque el vaso que ha servido grande tiempo, haviendo tomado de todas partes, como una costra de suciedad, y assi no dà alteracion tan facilmente, ni la convierte en blanquete, ni conviene hacer maravillas, si la superficie del plomo se convierte en blanquete, por el agrio vapor de la planta, viendo que el blanquete, ò alba, alde, claramente se hace de laminas de plomo, puesta encima el vapor del vinagre, como lo testifica Dioscorides; pero este accidente no sucede à la agua destilada à baño de Maria, porque se conoce manifestamente al gusto, amargura, acrimonia, acedia, aspereza, ò dulzura, segun la calidad de aquella planta: esso viene por lo que el capelo del baño de Maria es de vidrio, y assi no puede tomar de ninguna manera calidad estraña. En lo demás del agua destilada, por el vaso que se llama vesia, que es hecho (como està dicho) de cobre, assi el capelo, como el vaso corpulento, estañados por adentro, son muy mejores, y de mas virtud, que no aquellas cosas que fueren destiladas por alambique de plomo, porque el fuego del

hombillo no puede quemar, ni dár infección de humo, ni otra cosa à la materia, en el hervir aquella, y estàr infusa en la agua. Ni menos retiene enteramente la virtud de aquella, por la mixtura de la agua, que ahoga, y entorpece la virtud de ella. Conviene dár el señorio de todas aquellas que fueren destiladas con duplicado vaso, ò encima del vapor de agua hirviendo, que se llama baño de Maria, mayormente aquellas que son de facultad càlida; verdad es, que entre estas, las mejores son aquellas que fueren destiladas en el vapor de la agua hirviendo, que es poner el vaso que contiene la materia en la agua hirviendo, porque la virtud salga menos ahogada; con todo, que todas son muy buenas, que no veo otra cosa mas ruin en estas, sino que duran poco; pero en recompensa de esso, quando conviene, es mejor sean destiladas à menudo, por tenerlas buenas. Siguete la figura dicha.



¶ Aora, porque bolvamos à nuestra tercera manera de instrumentos, que hemos nombrado, baño de Maria, con doble vaso, que son dos piezas, la una es vaso de cobre, à figura de caldera harto grande, y su cubierta, que se pone encima de un hornillo, y contiene la agua hirviente: el otro alambique es de cobre, incorporado con la cubierta de la caldera; el capelo es de estaño, ù de tierra cocida. En esta cubierta hay un agujero para poner agua quando disminuye, que todo lo dicho se puede ver con la figura aqui puesta.

Hay otra manera de baño de Maria, que contiene quatro alambiques, de los quales el vaso corpulento que està puesto dentro del baño, puede ser de vidrio, ù de estaño, y el capelo de vidrio. Ademàs destos quatro, hay otro que sobrepuya à los demàs, que es calentado solamente del vapor de la agua hirviente, que sale arriba por un cañon grande, y este dà la mejor agua que todos los otros quatro. Todos estos vasos bien unidos, è incorporados juntos, son puestos encima de una caldera de cobre, harto larga, y capàz en sí, y bien estañados, y tan bien unidos, que ningun vapor pueda exhalarfe fuera, por lo que todos estos instrumentos estàn bien juntos, pegados, y acomodados, que parecen un solo cuerpo, exceptuando, que el capelo se puede separar, y poner quando conviene destilar la agua.

**

Siguese la figura de dicha declaracion.



Baño de Maria ¶ Mas excelente baño de Maria vereis en la figura, que se figue. El vaso corpulento es de estaño, semejante à un grande canal, largo de tres pies, y muy largo de abaxo, y un poco mas estrecho de arriba; el vientre de aquel puesto, y bañado dos grandes pies dentro del agua hirviendo, y la parte superior de ella, fuera del baño un grande pie, por un agujero redondo, que hay en medio del cobertor de la caldera, donde està el baño de Maria; encima de este vaso corpulento, havrà puest o un alambi-
que

que de estaño, cubierto, y ceñido de otro vaso de estaño muy mas largo, que recibe la agua fria, la qual se cuele por la fuente de cobre à otro vaso algo largo, encima la columna; y este, para refrescar continuamente el alambique, à fin que los vapores, que del son elevados, se condensen mucho mejor, y mas presto se conviertan en agua, por lo que es muy difícil, que la agua es contenida en el vaso, que abraza al alambique, no sea rescalda-da con el tiempo del calor del alambique. Este vaso tiene una ca-nal, por la qual se vâ la agua, luego abriendo la llavecita de la fuente, y se hinche de agua fria, que se cuele del vaso superior; pero esta no se pone así muy à menudo en la dicha agua calien-te. Puedense disponer, que la que es en el vaso de encima la co-lumna, cuele otra tanta agua fria dentro del dicho vaso, que ro-dêa el alambique, tan calida como pudiere salir, cerrando, y abriendo con la llave la fuente, tantas veces como conviniere; y porque la caldera, donde està el baño de Maria, està siempre lle-na dentro de una misma manera, la qual se disminuye por el ve-heramente, y continuo calor; en el hondo de la columna hay otro vaso lleno de agua muy calida, que se viene à rendir dentro del baño, por una fuente, ò cañon, que se gobierna con su llave. Esta agua se calienta en su vaso con el mismo fuego del baño. Esta manera de baño de Maria es proprio para destilar mucha co-
pia de agua, por causa de la agua fria, que condensa, y
luego convierte el vapor en agua.

Siguese la figura de la sobredicha declaracion.





¶ De esta manera, que aora se dirà, destilan las aguas en Venecia; hacen un hornillo concavo, conforme abaxo vereis en su figura, el qual contiene muchos vasos de barro vidriados por adentro, semejantes à un orinal, bien enlodados de barro, cubiertos todos de una alquitara de vidrio, ò de barro cocido, el pico baxo en una redoma, atada con un hilo fuerte, para tomar el agua que se destilare. Este horno se calienta del modo, y manera, que los Alemanes calientan sus estufas; y si acontece que el fuego sea demasiado, no conviene poner cosa ninguna dentro de los vasos, hasta que el calor se haya un tanto mitigado, para que las plantas, flores, y otras semejantes materias no se quemassen; la boca del horno debe estàr bien cerrada, para que el calor se conserve dentro, y pueda acudir à tantos vasos.

Para

Para el gobierno deste horno, son necesarios muchos criados, y que unos entiendan en el fuego, otros en poner las yervas en los vasos corpulentos; de essa manera se puede sacar grande cantidad de agua, hasta cien libras en un dia natural; y las semejantes aguas son mejores, que las que fueren destiladas por alambique de plomo, ù de otro metal, porque no tienen ningun vicio, ni infeccion de las que tienen los metales.

Siguiese la figura de la dicha declaracion.



Los otros instrumentos, ò vasos corpulentos, son unos vasos de cobre, ò de hierro, ò de otro metal, con el cuello largo, grueso, y estrecho, encima del qual hay un capelo assimismo de cobre, hecho en forma de pyramide, que sirve como una acequia de agua fria, porque el vapor sea mas presto, y con mejor calidad convertido en agua, y que la agua no retenga la calidad del fuego.

Algunos otros, en lugar de este cuello largo, y capelo, tienen una canal de hierro blanco, de hoja de lata, ò otro metal, muy largo, y torcido como serpiente, que por esso se llama serpentina, que lo hace de muchas piezas, que atraviessa por dentro de un vaso lleno de agua.

Hay muchos otros modos de instrumentos de destilar, de los quales no se tratarà por aora: de los que se ha hecho mencion, son los mas usados, y mas propios, solamente para destilar agua, de la qual solo es nuestra intencion hablar aora.

Los mejores capelos para destilar.

Para que la agua destilada tome la mayor parte de la essencia, y consistencia, y otras semejantes calidades del capelo, es bueno hacer eleccion de un buen capelo: los mejores son de vidrio, despues de tierra, vidriada por de dentro, y por de fuera; el tercero de estaño; el quarto de laton estañado; el quinto de cobre estañado; pero el de cobre, y de laton, tienen estas incomodidades; la una, que hacen bolver la agua roxa, y medio quemada; la otra, que en el cobre, y laton hay una cierta calidad venenosa, mas que en algun otro de los metales: el de hierro sirve quando se ha de destilar alguna materia dificil de destilar, que se ha de aplicar exteriormente.

Gobierno del alambique.

Aquellos que no temen el gasto, usan de vasos de oro, y plata; pero porque todos no tienen el poder igual, es mejor contentarse del vaso de vidrio, el qual, por ser fragil, conviene calentarlo lentamente, y con poco fuego, poniendole al baño de Maria, ò enciema el rescoldo en el fuego del hornillo; despues quando la destilacion huviere acabado, lo ireis resfriando poco à poco, porque despues que el capelo estuviere separado del vaso corpulento, conviene cubrirlos todos juntos con un paño de cañamo, que huviere estado infuso con simiente, la qual se hace mas comunmente de claras de huevos, harina de habas, y un poquito de almastiga: el vaso que recibe el agua, llamado recipiente, sea una redoma de vidrio, que tenga el cuello largo, en el qual debe entrar el pico del alambique, que tambien esté unido con el pico de la sobredicha simiente, porque la agua que destilare no se evapore demasiadamente, con todo que vemos algunas veces algunos en forma de orinales, y no llegan en alguna manera al pico del capelo.

La forma de los hornillos para destilar la agua, son diversos, *Forma de los hornillos.* tanto de la materia, quanto de la forma de los vasos: quanto à la materia, algunos son fabricados de vaso entero, y de tierra, otros de barro solo, otros de tierra argilosa sola; los mejores son hechos de simientes, de claras de huevos, tierra argilosa, y estiercol de bueyes; otros de barro amassado con estopa de cañamo, estiercol de cavalleriza, y nervios de buey: quanto à sus figuras, ellos responden, segun los vasos que se ponen; algunos son redondos, otros quadrados, otros realzados, en forma de pyramide, otros à manera de arco; otros à manera de estufa: los semejantes hornos deben tener dos fuecos, ò honduras, el uno mas abaxo para recibir la ceniza, el otro mas arriba, que contiene el carbon, ò leña encendida, y que estè hecho como unas parrillas rejado, porque escape la ceniza, y el fuego no se ahogue: puede tener una, ò mas bocas, para poder mas comodamente quitar la ceniza, que no colasse por el rejado.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE COMO CONVIENE PREPARAR LAS materias antes de la destilacion, con los preceptos generales.

QUanto al hornillo, è instrumento de destilar el agua, no es suficiente que estè aparejado de la manera que està dicho; *Modo de preparar las materias.* mas conviene aun, que la materia estè preparada primero, antes que se ponga al alambique. Esta preparacion, que es una infusion, ò maceracion en algunos licores, no solamente para rendir la materia mas prompta, y facil en ser destilada, sino tambien para excitar de aquella mas zumo, y que conserve el olor, ò para que adquiera una nueva calidad, ò aumentarla en virtud, ò para otro fin, como se tratarà particularmente. Verdad es, que esta preparacion no es necessaria à todas las materias, porque à algunas no conviene estàr infusas, antes necesitan de dissecarse, que molificarse, primero que se alambiquen, por causa de su grande humedad; otras se contentan de ser ligeramente tocadas de algun licor, como se vè en la destilacion de las rosas, y manzanillas secas, las quales solamente se rocian de agua comun: algunos las estienden encima de un paño toda la noche en el Verano, en tiempo sereno, para que reciban el rocio; y despues que estàn harto humedas, las destilan.

Aora en esta preparacion conviene observar diligentemente dos cosas; el tiempo de la infusion, y el licor, en el qual la materia debe ser infusa; el tiempo de la infusion debe ser medido, segun la diversidad de la materia; porque las duras, secas, ò integras, requie- *Notense dos cosas en la infusion, &c.*
ren

ren mas larga infusion, que las tiernas, ò recientes, ò picadas que producen, que las raíces, y simientes quieren el tiempo doblado en la infusion, las hojas, y flores, y así consiguientemente simples; el licor de la qual debe ser la infusion semejante, que responda, no solamente à la calidad de la materia: esto es, que la materia calida sea infusa con licor calido, y la fria con frio; pero aun à la intencion que se tiene de la cosa que se destila, que es la causa sola de la diversidad del licor, en la qual se hace la infusion, y así son por la mayor parte la agua de la lluvia, de fuente, rosada, y las crudas, ò destiladas, zumo crudo, ò destilado, agua destilada, aguardiente, vinagre crudo, ò destilado, vino, orina cruda, ò destilada, leche cruda, ò destilada, sangre humana, de puerco, ò de bestia, destilada, ò no destilada: por esse respeto, las materias que tienen poco zumo, la salvia, betonica, torongil, axenjo, ò que son muy odoríferas, como todas suertes de especies, yervas, cortezas, y maderas, como la canela, quieren ser infusas con vino, para aumentar el zumo, y à las odoríferas conservar el olor, que se pueden facilmente evaporar por el fuego, por causa de su tenue substancia.

Las materias duras, como perlas, coral, cascara de huevos, cristal, esmeraldas, jacintos, y otras semejantes, se infunden comodamente con vinagre crudo, ò destilado, ò con orina destilada, ò no destilada, y semejantes aguas no deben entrar en el cuerpo, sino solo aplicadas por de fuera. Asimismo, para que qualquier agua sea muy apetitiva, se puede la materia infundir con vinagre crudo, ò destilado, como son las aguas que se destilan contra las piedras, ò arenas de los riñones, ò vexiga, y para quitar la grande estruccion del higado, bazo, y madre: quando querais que la agua retenga la mejor virtud de la materia, lo mejor es infundirse, que destilar con zumo proprio, ò con zumo de virtud conforme; algunas veces se infunden las materias con sangre humana, ò de animales, ò de puerco, por aumentar la virtud en aquella, como la agua que se destila para romper la piedra de los riñones, ò de la vexiga, por haver recibido la infusion hecha primero con sangre de bestia; asimismo conviene hacer de la leche de cabra, en la qual se infunden las materias para la agua, que debe servir en molificar las ulceras de los riñones, ò de la vexiga.

Generalmente conviene advertir, que todas las infusiones se hacen con licor, que dè, y aumente la virtud de la materia; y antes de ponerlas en infusion, cortarlas, ò picarlas, poniendo algunas veces la docena parte de sal en las que son muy humedas, como carne, sangre humana, ò de otro animal, para preservarla de corrupcion, y hacerla separar del humor que se destilarà.

¶ Despues que la materia fuere preparada , el modo que está dicho , no queda mas que ponerla en el alambique , y observar algunas reglas universales , para bien conducir la obra , que son las que se siguen ; primero tener principalmente cuidado , que el hornillo esté en parte donde no pueda hacer daño , por respecto del incendio.

Advertencias.

Quando destilareis azogue , ò otras cosas semejantes , las quales tienen una malignidad venenosa , durante la destilacion , no os lleagueis à ella , porque el humo que aspira de la cosa maligna , concria perlesia , ò ulceras en los lomos , ò bullicio de memoria , y muchas veces muertes subitaneas , como se vè por experiencia de aquellos , que caban el plomo , y lo hunden.

Si haceis la destilacion en vaso de vidrio , conviene tomarlo que sea bien cocido , sin grietas , ni nudos , y que sea igual por todas partes , grueso , y que sea probado.

El carbon esté bien encendido , y medio quemado , antes de poner la materia al alambique , para que el humo , ò otra malignidad del carbon se haya exhalado.

Entre el alambique , y el horno pondreis alguna poca de ceniza , ò arena menudita , porque el carbon no incicione el agua con el humo maligno.

El fuego que no sea violento al principio , así por la conservacion del vaso , como tambien porque la materia reciba el calor igualmente ; el calor se puede aumentar poco à poco , hasta el tercer grado , porque así conviene.

No conviene poner en el alambique demasiada cantidad de materia , porque las partes superiores no darian cosa , y aquella quedaria en tierra , y así es muy mejor ponerla à menudo , y de esta manera la agua se destilarà con mas abundancia.

La agua del baño de Maria debe ser mas caliente de aquella que la mano la pueda tolerar , con todo , que muy à menudo se han de destilar al baño de Maria las materias ; para la destilacion de las quales acontece , que la agua del baño de Maria no dà tan vehemente calor , y así pondreis por el medio arena menudita , para aumentar el calor à la agua.

Mas à menudo se destila la agua al calor de la ceniza , ò de arena , ò de limadura , ò de hierro polvorizado , y así conviene rodear el vaso corpulento del alambique , ò sea de vidrio , ò de cobre , ò de otra materia , de ceniza menudita , ò de arena , ò limadura de hierro bien polvoriza la ; de modo , y manera , que esta ceniza sobrepueje la materia , que se ha de destilar un grande medio pie ; la ceniza sea puesta en la

parte superior del hornillo, ò dentro de una caldera puesta encima del hornillo, y rescoldo de fuego de carbon, que se hará debaxo del dicho hornillo: la agua destilada deste modo, y manera, es duradera mas largo tiempo, que aquellas que fueren destiladas al baño de María: quanto en lo demás, son ambas iguales en virtud.

*Para las
mâchas de
los ojos.*

Si no teneis comodidad en destilar por âlambique, y quereis destilar algun zumo, ò licor, lo hareis hervir en algun vaso, y encima de este vaso pondreis un vidrio, y el humo de esto se convierte en vapor, el qual despues se convierte en agua; desta manera el vinagre se buelve facilmente en agua, la qual es muy util para las manchas, y maculas de los ojos; mayormente, si en la destilacion del vinagre blanco hierven algunos pimpollos de ruda.

Las materias calidas, por ser eficaces, requieren ser destiladas tres, ò quatro veces; pero las frias, como son las rosas, basta una sola destilacion, que en este modo salen harto frias, porque la fuerza del fuego dà actividad à la cosa.

Quando quisiereis destilar tres, ò quatro veces una agua, conviene en cada una de las destilaciones disminuir el calor medio grado, y despues un grado, y así consequentemente hasta llegar al fin del primer grado arriba dicho, llamado tibio; la razon es, porque siendo la materia afligida de poco en poco por cada destilacion, no quiere tanto calor al fin, como en el principio, que es mas gruessa, y densa; y si se hace de otra manera, es quando se ha de sacar la quinta essencia de alguna cosa, porque entonces se debe aumentar mas el calor de vez en vez.

En todas las destilaciones de las aguas, conviene diligentemente separar, y poner aparte la flema, que es el humor mas g uesso, mas denso, y mas aquoso; y por esso conviene estâr advertido de la materia que se destila, porque la flema algunas veces es la primera que sale, y otras veces la ultima en la destilacion, como en la destilacion del aguardiente, que queda la ultima, aunque estè destilada muchas veces.

En la destilacion de la mayor parte de las otras cosas, es la primera, como en el vinagre, miel, y otras cosas semejantes. Puedese conocer con el gusto de la primera agua, y de la ultima destilada.

Debese hacer juicio quando la destilacion estuviere en buen estado, que es quando de gota en gota de las que caen, y destilan, se puede contar hasta doce; y de esso se puede hacer juicio de la fuerza del fuego, queriendo que la agua tenga el olor, y gusto, ò otra calidad de la cosa, como es de miel, canela, alcanphora, almizcle,

à otras semejantes materias odoríferas, ò para dár algun olor en aquella que no la tiene, ò para dár buen olor en aquella que la tiene ruin, como se dirà presto de la agua destilada de estiércol humano, será bien ungir el capelo con esta materia, ò poner algunas de estas dentro de un nudo de lienzo pequeño, y ponerlo dentro de la extremidad del pico del capelo, porque el agua destilando por esta materia, no tome el olor, ò otra calidad.

Para que el agua destilada por la fuerza de fuego no retenga siempre alguna impresion de calor, luego despues de la destilacion será mejor tener algun tiempo la boca, ò vaso descubierto, adonde se querràn conservar, teniendo miramiento à que la olor, y mucha parte de la fuerza de aquella no se evapore; y por mas seguro poner aquel vaso en algun lugar frio, ò en arena humeda, para que disminuya en aquella el gran calor. Conviene notar, que la agua fria, que fuere destilada à baño de Maria, no ha de estar asì descubierta, porque mas presto debe ser puesta al Sol dentro de un vaso de vidrio, y no lleno del todo, ò que dicho vaso se ponga por espacio de quarenta dias en arena calida, porque la flemma, y humor mas gruesso se consume.

Si la agua destilada fuere turbia, la clarificareis, poniendo dentro una, ò dos gotas de vinagre por cada libra de agua.

Clarificar la agua turbia.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LAS AGUAS DESTILADAS DE LAS yerbas, raices, cortezas, flores, frutas, licores en particular, y de sus virtudes.

DEbese hacer la destilacion del axenjo con el baño de Maria para sacar la agua que retenga su olor, y gusto; y para que se haga mejor, conviene asì de fresco, sino que se haga un poco seco, y primeramente rociarlo con vino para destilarle al baño de Maria, ò encima el rescoldo, y de esta misma manera se hace la destilacion de la artemissa, acrimonia, acedera, y otras semejantes, observando las reglas generales arriba dichas; y asimismo se hace la destilacion de la vexicaria, que rompe las piedras, asì de los riñones, como de la vexiga.

Carlos Eftevan, y Juan Libaut, Medicos de Paris.

La corteza exterior de las nueces comunes, separadas, ò no separadas de la nuez, se pueden destilar en el mes de Septiembre, y la agua que se saca, bebida poca cantidad, con la tercera parte de vinagre, es un singularísimo remedio contra la peste, si antes de beberla el

hombre se sangra, y es tambien bonissima para gargarismo.

La agua destilada de las hojas del nogal en la fin del mes de Mayo, es singularissima para disecar, y cicatrizar las ulceras, lavandolas por la mañana, y tarde con paños bañados con ella.

*Secretos, y
virtudes.*

La agua destilada del tomillo salsero, se hace la destilacion dexandole marchitar en un vaso de vidrio, y mezclandole un poco de sal, ò azucar, despues sacar la agua, la qual es excelentissima, y tiene estas virtudes; mezclando aguardiente, contra el veneno, y provoca el menstruo, y enjuga los ojos lagañosos.

La corteza interior del fresno, puesta en destilacion, dà una agua singularissima contra la peste, bebiendola con igual cantidad de aguardiente; esto es, tres onzas de cada una, principalmente reiterando esta bebida tres horas despues.

El hueſso de la cereza negra, ò la carne sola destilada, faca una agua, que quita del todo el mal de corazon à los niños, luego que se les pone en la boca cerca de media onza.

La agua destilada de la corteza de ebulos, y de saúco, bebida à menudo, evaqua la agua del hydropico.

Para hacer agua de betonica, conviene picar sus hojas, y ponerlas en infusion por algun tiempo con vino, y despues destilarlas, la qual es singularissima para las aflicciones de la cabeza, riñones, y vexiga.

La agua de torongil, y de la salvia, se destilan de la misma manera. La agua de torongil conforta el mal de corazon, ha e buena memoria, quita el dolor de los dientes, rompe las arenas, sana la hydropesia, preserva del veneno; y es buena para aquellos que han tragado alguna araña, si luego despues beben de dicha agua.

Para destilar agua de la genciana, tomareis quatro libras de raíces frescas, ò poco secas de la genciana, cortadlas menudas, è infundidlas con vino, ò rociadlas solo con vino, despues destiladlas. Esta agua es excelente contra la peste, y toda manera de veneno, y para piedras, tanto de los riñones, como de la vexiga, y para sanar las ulceras, y apoplemas interiores.

Para destilar agua de pelitre, tomareis raíces de pelitre frescas, ò secas, cortadlas menuditas, y hacedlas estår en infusion, con bonissimo vino, y destiladlas, y la agua es perfecta para quitar el dolor de los dientes, y muelas, y corroborar, y tenerlas limpias, gargarizando, ò enjugando la boca à la mañana, ò quando quieran.

*Secretos, y
virtudes.*

Para hacer agua de eufragia, tomareis flores, y hojas de eufragia, y destiladlas, y esta agua limpia la vista.

Asimismo se destila la nicociana, que es el tabaco, del qual se ha di-

dicho largamente en el primer Libro, y tiene maravillosa virtud contra el cancro, fuego salvage, farna, è hydropesia.

Asimismo se destila la betonica, la agua de la qual es singularissima para sanar las llagas, farna, y otras infecciones de la piel; el uso de esta agua es singularissimo para los lazarusos, ò leprosos, y para la calentura pestilencial, opilacion del higado, del bazo, y ulceras de los lomos.

El agua del hyfopo se debe destilar encima de la ceniza caliente, la qual es excelentissima para el dolor de los dientes, y para provocar el menstuo à las mugeres, y para la tòs, y enfermedades de los lomos.

Agua de rabanos hareis, tomando rabanos enteros, y hareis destilar agua, y de la corteza solo sería mejor para hacer orinar, y provocar el sudor.

Hareis agua de hinojo, tomando sus raíces, y hojas, y las hareis hervir con agua; despues ponedlas así calientes en un plato, y el licor que saldrá en el plato de encima, reservadle en una redoma, y de esta pondreis una gota, ò dos en el ojo por su enfermedad, y aflicciones de los ojos.

Agua de peregil hareis, tomando sus hojas, y picadlas en un mortero, y despues destiladlas, y la semejante agua limpia el estomago, y conforta los riñones.

De esta manera se destilan las aguas de apio, albahaca, buglosa, yerva buena, manzanilla, flores de todos meses, cardo benedicto, celidonia, endivia, culantro de pozo, chicorias, ala, palomilla, retama, yedra, cola de cavallo, malva, malvariscos, lirio blanco, oregano, peonia, lirio de agua, dormideras, vitriolo, pimpinela, llantén, verdolaga, poleo, ruda, romero, pastel, salvia, agedrea, escaviofa, doradilla, y yerva mora, siempre-viva, hojas de sauce, tomillo salsero, verbasco, valeriana, vervena, flores, y hojas de ortigas, tanto de las que pican, como de las que no pican, y de muchas otras plantas, observando los preceptos generales arriba dichos.

Hareis agua de canela, tomando una libra de canela fria, y la cortareis ligeramente, y la pondreis por algun tiempo en infusion, con quatro libras de agua rosada destilada, y con media libra de buen vino blanco, despues lo pondreis todo en el alambique de vidrio à destilar encima la ceniza, ò baño de Maria; esta agua es buena contra todas enfermedades frias, principalmente de las de estomago, bazo, higado, y nervios; provoca el menstuo, y la orina retenida, y retiene los vomitos, reprime la malignidad de todas suertes de veneno frio.

La agua rosada se destila de rosas frescas, ò de rosas secas, que

Virtudes.

Agua rosada.

son encarnadas; la manera de destilarlas es diversa, porque algunas veces se destilan por defluccion, teniendo abaxo, que se llama *per descensum*, de la misma manera que se dirà en el tratado de las aguas, para afeytar los rostros, cabellos, y dientes. Algunas veces se destilan por insolacion, como se dirà en el mismo lugar, y algunas veces, y mas à menudo, y mejor al baño de Maria; y antes de hacer la destilacion, es bueno, si las rosas fueren secas, humedecerlas con el vapor de alguna agua hirviente, ò rociandolas. La agua destilada de rosas coloradas es mas cordial, y corroborante, assi como aquella, que es hecha de rosas blancas, es mas refrigerante.

Como se destilan los licores, y que cosa es licor. Se ha tratado poco ha, que la eficacia, y virtud singular de las cosas, que son destiladas, son casi divinas, y del entendimiento, y estudio de los hombres, que muy pocas cosas se hallan dotadas de alguna virtud, que no se sujeten à la destilacion; y en este lugar yo llamo licor à todas aquellas cosas, que tienen una consistencia liquida, sea zumo, sea humor, sea excremento, ò otra cosa semejante, fluible, como vino, vinagre, miel, orina, zumo de yervas, ò de frutas, conviene pensar, que la agua que fuere destilada de zumo de yervas, ò de frutas, es mejor, que aquella que es destilada de la misma yerva, ò fruto.

Aguardiente destilado.

Como se destila el aguardiente, porque toda manera de vino sea à proposito para hacer aguardiente, conviene que no sea muy evaporado, ni corrompido, sino que sea lo mas delicado, y mejor, ora sea blanco, tinto, ò clarete. Tomareis del semejante vino cierta cantidad, segun la capacidad del vaso adonde haveis de hacer la destilacion, q̄ llamamos vesica, inchireislo de vino, hasta la tercera parte, cerca de la boca; despues lo cubrireis con su capelo, ò alambique del pico largo, el qual sea bien juntado, y cerrado con claras de huevos, incienso, y otras cosas, como està dicho arriba, porque ningun vapor pueda salir fuera; y hecho esto, lo destilareis con calor de agua caliente, que no hierva, ò con calor mediocre de ceniza, aumentandole continuamente poco à poco el calor; y advertid sobre todo, que el vino no venga à hervir; y para que tengais aguardiente buena, la podreis hacer destilar quatro, ò cinco veces, porque quanto mas fuere destilada, tanto mejor saldrà, como està yà dicho. En la primera destilacion fuera harto sacar la decima parte, como es de diez redomas de vino, una redoma de aguardiente, poco mas, ò menos; la segunda, la mitad de la que havreis puesto, que serà media redoma; la tercera, otra mitad, poco mas, ò menos; y assi, quantas mas veces fuere destilada, havrà menos, pero valdrà mas; y assi, la primera vez se debe poner grande cantidad de vino, ò tener muchos vasos; verdad es, que si la destilacion fuere bien hecha, la quarta destilacion darà la misma

cantidad de agua que se huviere puesto, de la qual se debe contentar de no bolverla mas à destilar, porque así preparada, es de grande trabajo, y gasto. En este interin conviene observar, que en todas las destilaciones se debe disminuir el calor un medio grado, y despues un grado, hasta reducirla en el primero grado, que havemos dicho tibio. Esta frequentada destilacion sirve à quitarle la flemma, que es el humor mas grueso, y aquoso, que queda en el hondo, y està acostumbrado à salir el ultimo, despues que es bien digerida, por la frequentacion de la destilacion; en lo demàs se puede conocer quando el aguardiente fuere destilada bastante, por estas señales: si ella bolviere à igual cantidad de agua, que no dexe ningun señal de humedad en el hondo del vaso; si un paño bañado de ella, y encendido no se quema; si una gota de acceyte puesta dentro se vâ à el hondo; si una gota de dicha agua puesta en la palma de la mano, se consume, y se evapora presto. Conviene advertir, que el aguardiente algunas veces se destila de las heces del vino, y esta muchas veces no es menos buena; pero aun algunas veces es de mejor bondad que aquella que se destila del vino; aunque aquella que se saca del vino es mas agradable al gusto, y de mejor olor. Los vasos para destilar aguardiente son diversos; esto es, en el baño de Maria, y la vexiga, y tambien se puede destilar en una caldera, ò olla de laton, ò de cobre, hecha à modo de caldera, cubierta de un cobertor, del qual nace una canal derecha, relevada arriba, y que buelva en angulo derecho, y passe por dentro de un grande vaso, ò cuba, llena de agua fria. Despues que el aguardiente fuere destilada, conviene ponerla por algun tiempo al Sol, porque desta manera se pueden destilar todos los zumos, y licores, como orina, vinagre rosado, leche, blancos, y hiemas de huevos, estiércol de baca, ò de hombre. Las virtudes del aguardiente son infinitas para librar à los apoplecticos, y epilecticos de sus excessos, limpiar el veneno, conservar el vino que no se evapore, ni gaste, ni se enturvie; sana luego todas las passiones frias, mata las lombrices, y mitiga el dolor de los dientes.

Secretos;

Para la destilacion del vinagre conviene entender, que hay alguna diferencia con la destilacion del aguardiente, porque para el aguardiente es necessario, que el vino sea de substancia, vaporoso, è igneo, y la mejor virtud de aquella, se saca de la primera destilacion, que es el agua, que fue primero destilada, porque aquella que queda en el vaso, apenas tiene ser de agua, y es de poca virtud; al contrario, la primera agua del vinagre, no sienta en cosa, atento que es cosa mas terrestre, por la alteracion de la calidad, porque el vinagre no es otro que un vino corrompido, hecho fuerte por putrefaccion,

Destilacion del vinagre.

faccion, y así el verdadero agror, y virtud de ella, queda en aquello que queda en el dicho vaso, después de haver sacado la primera agua; por esso parece que aquello que queda del vino después de la destilacion, debe ser llamado flema, como aquello tambien, que es lo primero que se saca de la destilacion del vinagre, es la flema del vinagre. Para tener buen vinagre para destilar, después de haverlo puesto en igual cantidad, como se ha dicho del vino para hacer aguardiente en el alambique, conviene destilar la flema, que es el humor aquoso, y ponerla en algun vaso separado; después quando se sintiere en el gusto el agror verdadero, será bueno ponerla aparte, para servicio de las infusiones; después aumentad algun poco el fuego, y desta manera continuareis la destilacion, hasta que el agua empiece à tomar color roxo, y en aquel punto la podreis poner aparte para valeros de ella por medicina; pero en las cosas de metales, y corrosivas, que se destilan tercera vez, sienten à quemado, se llama la materia sanguinea del vinagre. El vinagre se destila acomodadamente con el mismo vaso que la agua rosada; esto es, encima la ceniza, ò arena caliente, mas presto que à baño de Maria. El vinagre destilado es bueno para resolver las cosas duras, como perlas, coral, cascarras de huevos, crital, esmeraldas; el oro, y plata no pueden ser disueltos, ò fundidos por esta ocasion; porque quando los Alquimistas quieren destilar algun metal, ò piedra para sacar el aceyte, son solícitos en disolver aquella materia en vinagre, ò harina destilada.

Secretos, y virtudes. La agua salada, ò de mar, la bolvereis dulce, tomando una olla llena de agua salada, y la hareis hervir en el fuego, después la destilareis por alambique, como la agua rosada, y la sal quedará en el hondo. De esta misma manera podeis saber las aguas por qué minerales pasan, porque asimismo el mineral quedará en el hondo del alambique, haciendola hervir primero, y después destilarla.

El modo de destilar la miel es este: Después que la miel es bien purificada, la pondreis en poca cantidad en el alambique, y destilada à baño de Maria, con calor tibio; la agua que saliere primera, es la flema, y se debe observar aparte para dar color, y hacer crecer la barba, y cabellos, y después aumentar un poco mas el calor, y saldrá una agua citrina, como el oro, la qual podreis conservar en otro vaso para mollificar las llagas superficiales, como tambien las profundas, y continuando la dicha destilacion, saldrá otra agua colorada, y mas gruesa que la otra; entonces para hacerla mejor fuera bueno mudar el calor de la agua en calor de la ceniza, ò de arena, y conviene que se entiente el alambique en medio de la ceniza, ò de la arena,

has a

hasta cerquita del orifice, que es entre el fuego, y el alambique, y sea de la grossura de tres dedos, aumentando el fuego mas que al principio, y de esta manera saldrà una agua mas viscosa que la otra, que se puede llamar aceyte de miel, y desta manera se puede destilar la terventina, y otros semejantes licores crasos, viscosos.

Para destilar la sangre de cabron: Tomareis la sangre de un cabron tierno, y bien apacentado, no la sangre que saliere primero, ni la ultima, sino la de enmedio; despues que fuere degollado, la dexareis repasar algun tiempo, y sacareis la agua que harà, y pondreis la decima, ò duodecima parte de sal, y la dexareis así mucho tiempo: hecho esto, la pondreis en un vaso bien cerrado, el qual enterrareis con estiercol de cavallo por espacio de quarenta dias; despues destiladla muchas veces, quitando siempre la agua de la infundacion que se haya hecho; à la quarta, ò quinta destilacion, tendreis una agua maravillosa, la qual serà mejor si despues de la destilacion la poneis con estiercol de cavallo por quarenta dias: la dicha agua es singularissima para romper la piedra.

La leche se destila de la misma manera que el aguardiente: Dicen, que en el País, ò Provincia de Tartaria, la leche destilada emborracha: conviene, que la semejante leche sea gorda, como es la leche de jumenta. Algunos Medicos dicen, que la leche destilada, es buena contra la ictericia, ò amarillèz, y tambien contra la calentura quartana, destilada con igual cantidad de vino. Muchas veces se destila la leche de cabra, para servir, y limpiar las ulceras de los riñones, y de la vexiga.

*Secretos, y
Virtudes.*

El estiercol humano se destila con alambique de vidrio, de la misma manera que el aguardiente; y la agua que se destila, debe ser de el estiercol de hombre de pelo roxo, porque la semejante agua serà simple, sin ninguna mixtura de mal olor, que destilada puede tener de semejante excremento; serà bueno se le exprima algun buen olor, poniendo en el pico del alambique del capelo un pequeño grano de almizcle con un pañito de lienzo, ò ungir la parte superior del capelo con almizcle, ò otra cosa odorifera.

Esta agua tiene virtud para sanar las cicatrices de las ulceras profundas, y viejas, dificiles de sanar, y para quitar las manchas de los ojos; y tomada por dentro, libra del mal de corazon, de la piedra de los riñones, y vexiga, de la hydropesia, y de aquellos que fueren mordidos de perro rabioso, y de otros animales venenosos.

Puede se destilar el estiercol de baca, y de palomas, la qual agua es buena para disminuir las piedras.

CAPITULO UNDECIMO.

*SECRETOS PARA DESTILAR LOS ANIMALES,
y partes de ellos, y los restaurativos.*

La destilacion del cuerpo de un animal. **P**ara destilar el cuerpo de algun animal, conviene primero ahogarlo, porque no salga sangre; despues quitadle toda la gordura, y la piel; despues cortar la carne à pedazos menuditos, y ponerle encima la decima, ò duodecima parte de sal, y assi destiladle à baño de Maria, ò en el rescoldo, segun el modo, y manera de las rosas; la cigüeña, que aun no haya bolado, se destila, quitandola primeramente las entrañas, è hinchirla de una onza dealconfora, y una dragma de ambar, y despues destiladla, y el agua que saldrà es excelentissima para hacer unciones, y fomentaciones à la perlesia, y convulsiones.

De essa misma manera se hace la destilacion de picaraza, ranas, caracoles, hormigas, el higado, y lomos de ternera, zorra, y otros animales semejantes.

La carne de los animales se destila, cortando la carne à pedazos menuditos, y mezclando en ella la decima parte de sal; despues ponedla en un vaso en forma de calabaza, bien cerrado, el qual pondreis en tierra cubierto, ò por lo menos rodeado de cal viva, y estiercol de cavallo medio marchito, por espacio de un mes, para que sea digerida; y durante este tiempo rociareis à menudo dicha cal viva, y estiercol con agua tibia, para excitar el calor, y renovareis la cal viva, y estiercol, tres, ò quatro veces à la semana; porque conviene advertir, que por saltarle el calor, la carne se puede corromper, en lugar de consumirse; despues que fuere suficientemente consumida, lo que se conocerà con la separacion que harà de la mas gruessa materia, y de la mas sutil, sacando el vaso de tierra, pondreis el capelo con el pico bien enlodado, y se destila la materia al baño de Maria muchas veces, bolviendo à poner la agua destilada en la fundacion; despues de la quinta destilacion conservareis el agua, y havrà ganado en sì una quinta essencia.

Los huevos, assi las claras, como las yemas, se destilan de la misma manera, y sus aguas destiladas son mas que restaurativas, y tienen una virtud en dár substancia en el cuerpo, y miembros, como la carne es verdadero comer.

Para hacer restaurativos.

Preparense los restaurativos en diversos modos, el mas usado, y mejor es este. Tomareis carne de ternera, de carnero, ò de cabrito,

y la cortareis tan menudita , como fuere posible , ò tōmareis los blancos de capones, pollos, ò gallina gorda, bien carnosos, y cortadles menuditamente; y añadireis pies de ternera, piezas de oro, y mas presto laminas de oro muy sutiles , y lo pondreis todo en el alambique de vidrio, bien enlodado, con cola hecha de harina, claras de huevos, y un poquito de almastiga ; y pondreis dentro de este alambique medio puñado de ordio para dár gracia à la destilacion, y para mitigar algun poco el calor que el fuego le dà; y tambien un puñado de rosas secas, y frescas, que primeramente hayan estado infusas con zumo de granadas, ò con agua rosada, y un poco de canela, puesto todo en el alambique; y encima de todo esparcireis un poco de polvo de electuario de margariton frio , y un poquito de culantro preparado , y sutilmente polvorizado para disolver la ventosidad; y queriendo hacer este restaurativo medicinal, se pueden añadir cosas, que pueden servir para la enfermedad, y afecciones urgentes, como son raices , è yervas capitales, por las afecciones de cabeza , como son betonica , poleo, esticados , oregano, salvia , y otras semejantes , y para las afecciones de los riñones, raices , y plantas proprias para romper las piedras ; para el mal de corazon , simiente de peonia , corteza de encina ; para la calentura quartana , polipodio , escolopendra , y raices de tamariz; para las afecciones venereas , raices de genciana , de ala, palo santo , y asimismo de las otras. Pareceme que fuera mejor en no mezclar los polvos cordiales con las otras materias , por lo que la virtud de aquellas es tenue, sutil , y muy olorosa, porque no se evaporasse , ò exhalasse por el ardor del fuego , y fuera mejor colar la destilacion con un paño muy limpio , dentro del qual estén los polvos cordiales : puedese tambien añadir cantidad de triaca , y algunas conservas, segun las ocasiones acontecen; así puesta la materia , se hará la destilacion por alambique de vidrio, bien enlodado , como està dicho, y puesto al baño de Maria , ò encima de ceniza , ò arena calida, porque de esta manera la destilacion traerà menos del calor del fuego ; fuera bueno , antes que la carne sea puesta en el alambique , que haya hervido un poquito con una olla de barro nueva , para quitarla el mas grueso excremento: conviene tambien tener acuerdo , que quando se quisiere poner el oro en esta destilacion , que sea en hojas , ò laminas de oro sutiles , y no pedazos enteros ; porque el oro entero , por su solididad , no se consume , sino poquissimo , y con trabajo: estos reservativos se llaman divinos , y se deben dár al enfermo un poco tibios.

Otro ref-
taurativo.

Otro modo de restaurativos hareis , haciendo hervir un capon; ù otra semejante ave, entera, con borrajas, buglosa, endivia, lechuga, ù otras semejantes yervas, que fueren à proposito para la enfermedad; y despues que havrà hervido hasta ser deshechas, tomareis el caldo, y lo pondreis en el alambique ; despues pondreis dentro carne cruda de perdiz, ò pollo, ù otras semejantes aves, hechas pedazos pequenitos , y otras materias , que conocereis ser necessarias à la presente enfermedad , como conserva de rosas, buglosa, ubas damascenas, polvos de electuario de piedras, aromatico rosado , y cosas semejantes ; despues haced vuestra destilacion del modo arriba dicho.

Algunos hacen restaurativos de carne de capon , de los mas viejos que pueden hallar , y los ahogan , y no les quitan la pluma con agua calida, sino de pluma en plumas; y les quitan las entrañas, y las cortan menudo, ajustandoles flores de conserva de buglosa , borrajas, ubas de damasco, ordio entero, y limpio, simiente de culantro, perlas, polvos de electuario, diacitron, ù de otros semejantes, hojas de oro, y lo destilareis todo junto, y lo hareis tomar para el uso de los enfermos, y à las mugeres que estàn de parto, y à los viejos.

Hareis otra manera de restaurativos, mas presto hechos, y con menos gasto, y trabajo ; cortad la carne del modo que se ha dicho arriba, y ponedla dentro de una redoma grande de vidrio, y que todos los padecitos de la carne estèn passados por un hilo doble , y que los dos cabos del hilo salgan fuera de la redoma , la qual debe ser bien cerrada, con un paño templado con harina de ordio, y claras de huevos ; despues pondreis esta redoma dentro de una caldera llena de agua , que hierva con fuego lento , por espacio de quatro horas , poco mas , ò menos , hasta que una buena parte de la carne se haya convertido en humor: hareis que la redoma estè en el agua hasta el cuello , y no llegue al suelo de la caldera, ni en los lados, porque meneandose no se rompiesse: passadas dichas quatro horas, ireis disminuyendo el fuego poco à poco , para que la redoma venga à resfriarse ligeramente ; porque si se quitasse de la agua así caliente, se romperia luego ; despues abrireis la redoma con agua tibia , si de otra manera no podeis , y sacareis el hilo , y la carne dietramente , de manera , que la agua quede sola , y la colareis à modo de vino pocràs , aromatizandola despues con azucar , y canela, para dár à comer à los enfermos.

Segun esta forma , y manera podeis hacer restaurativos tales , y semejantes, como os diere gusto ; mas, ò menos caros , ò menos delicados , y agradecidos ; mas , ò menos medicinales , como la ocasion requiera, y pida.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LA DESTILACION DE LAS AGUAS
compuestas , de sus virtudes , y de las aguas olorosas.

LAS aguas destiladas, no solamente de una sola, ò simple planta, *Aguas com-
puestas.*
licores, y otras materias, pero aun de muchas mezclas juntas, *Carlos Es-*
se llaman aguas compuestas , y estas aun son de tres maneras ; las *tevan , y*
unas son medicinales, las otras son olorosas , y las otras sirven al *Juan Li.*
decoro , y ornamento del cuerpo. Primeramente se tratarà de las *baut, Me-*
aguas compuestas medicinales : Tomareis salvia , y poleo , iguales *dicos de*
partes, picadlas en un almirez, y destiladlas : esta agua quita el mal *Paris.*
de corazon, y mitiga la gota fria, bebida con un poco de castoreo.

Tomareis nabos domesticos , ò silvestres , ù de todas dos mane- *Virtudes*
ras , raiz de peregil , simiente de anis , ponedlo todo en infusion *de aguas*
con vino blanco , ò vinagre, y destiladlo, y esta agua es buena con- *compues-*
tra las arenas. *tas.*

Hareis otra agua compuesta , tomando partes iguales de las raï-
ces, y hojas de la yerva Angelica, que en latin se llama *smirnum*, y
de las flores de espicanardi , y puesto en infusion con vino , y des-
pues destilado, sacará una agua excelentissima contra el mal de co-
razon, bebiendo dos , ò tres cucharadas.

Otra agua hareis compuesta , tomando en el principio de Mayo
las hojas de celidonia, berbena, ruda, hinojo, picado todo, cada co-
sa aparte, y sacad tres onzas de zumo de cada una de ellas , el qual
despues mezclareis todo junto, y añadiréis algunas rosas que aun no
estén abiertas, y tres onzas de azucar piedra, quatro onzas de buena
tutia, y otro tanto de sangre de dragon, y destilado todo por alamb-
bique, su agua aquieta los arreboles, y manchas de los ojos.

Tomareis la agua que se destila de la vid, ù de los sarmientos à la
Primavera, despues de podada , con igual cantidad de miel, y esta
agua sana los corrimientos , calenturas, y arreboles de los ojos.

Otra composicion de agua hareis, tomando tres partes de rosas,
hinojo, y ruda una parte, y cortadlo menudo, y mezclado, y hareis
que la agua que se destilarà, cayga en un vaso , en el qual hayn un
manejo de la dicha yerva : esta agua conserva la vista.

Agua de eufasia, hareis con celidonia, hinojo , ruda, berbena,
rosas coloradas, de cada cosa media libra, clavos , pimienta larga,
de cada un dos onzas , destilado todo con alambique de vidrio.

Hareis otra agua compuesta, tomando aguardiente de vino blan-

co, y agua destilada de romero, y salvia, de cada cosa cinco libras, azucar dos libras, puesto en infusion con dichas aguas por espacio de ocho dias, salvia, y flores de romero, de cada uno dos onzas, passadle, y coladle, y conservareis dicha agua para sanar las fistolas de los ojos.

*Secretos, y
virtudes.*

Hareis agua de triaca en esta forma: Tomareis triaca, y del espiritu del vinagre iguales cantidades, y lo destilareis con alambique de vidrio, y la agua que saldrà, es singularissima para poner à las ulceras de la boca, mayormente mezclando un poco de volò armenico.

Otra agua compuesta hareis, tomando zumo de saxifrago dos libras, zumo de madre silva, de peregil, anís corazoncillo menor, de cada una media libra, vinagre blanco ocho onzas, destiladlo todo, y esta agua bebida por la mañana, disminuye las piedras.

Agua de golondrinas hareis, tomando golondrinas, y secadlas al horno, y haced polvos de ellas, y las mezclareis con un poco de castoreo, y un poco de vinagre, y destiladlo todo; esta agua sana el mal de corazon, bebida quatro mañanas.

Hareis agua compuesta, tomando de las yervas cola de cavallo, llantén, rosas coloradas, simiente de vexicaria, raíces de malvariscos, regalicia, una onza de cada cosa, volò armenico media onza, simiente de calabazas, y de pepinos, de cada una tres dragmas, simiente de dormideras blancas seis dragmas, simiente de membrillos media onza; hareis que esté todo en infusion con leche de cabras por espacio de dos dias; despues destiladlo todo, y esta agua sirve para las ulceras de los riñones, y de la vexiga, bebiendo de ella quatro onzas, tibia, por la mañana.

Otra agua compuesta hareis, tomando lirio azul, hysopo, axenjos, partes iguales, picadlo todo, y dexadlo así por espacio de algun tiempo, y despues destiladle, y esta provoca el menstuo à las mugeres, y mata las lombrices à los niños.

Para hacer otra agua compuesta, tomareis simiente de pimpinela, peregil, apio, hojas, y raíces de corazoncillo, y ala, iguales partes, pica llo todo junto, y añadireis una onza de sangre de dragon, y un poco de vinagre bueno, dexadlo que esté por algun tiempo todo en infusion, y despues lo destilareis: esta agua tiene una virtud maravillosa contra las arenas, y piedras.

*Secretos, y
virtudes.*

Agua singular para los ojos: Tomad celidonia, berbena, betonica, eufragia, ruta, hinojo, todo fresco, dos manojos de cada cosa, picadlo todo junto, rociandolo con media libra de vino blanco, y

exprimireis el zumo , y lo pondreis en infusion con pimienta , gengibre polvorizado , de cada uno media onza , azufre tres dragmas , myrra , aloe , farzacolla , de cada cosa una onza , miel perfecta una libra ; destilareis todo esto en un alambique de vidrio , con fuego lento , y reservareis el agua para las manchas de los ojos .

Puede tambien destilar agua purgativa , tanto simple , como compuesta , con aguardiente , ò vino , ò leche , ò agua destilada , ò decoccion conveniente ; y las semejantes aguas tendrán semejante virtud , como el medicamento purgativo , y assi se puede destilar el diacatholicon , diafinicon , la confeccion de hamech , el lectuario , el zumo de rozas , assi destilareis el ruybarbo , el agarico , el vedegambre , la escamonea , y otros purgativos .

El modo , y manera de destilar el ruybarbo , es tomando una cantidad de ruybarbo , hasta libra y media , ò mas , ò menos ; pondreislo en pedacitos , ò polvorizandolo groseramente , y encima del zumo de buglosa , ò de borrajas , de cada uno dos libras , para una libra de ruybarbo , y dexadlo todo en infusion , por espacio de veinte y quatro horas , encima del rescoldo ; despues destiladle con alambique de vidrio à baño de Maria . Esta destilacion es medicina purgativa , y para gente delicada , que no pueden sentir el olor de la medicina .

Las aguas olorosas sirven para lavar las manos , rostro , cabellos de la cabeza , y barba , y para que huelan bien los vestidos , guantes , y otras cosas semejantes . *Aguas de olor.* Agua de espicanardi hareis , tomando las flores de dicha yerva fresca , ò seca , y los pondreis en infusion con agua rosada , ò vino , ò aguardiente ; despues ponedla à destilar , y será mas olorosa , haciendo secar dichas flores al Sol , dentro de un vaso de vidrio cerrado ; despues poner el vino blanco sin hacer destilacion : y si quereis hacer luego agua , que tenga el olor de espicanardi , pondreis una gota , ò dos de azeyte de espicanardi en una cantidad de agua pura , y puesto todo junto en una redoma , ò frasco de vidrio , que tenga el cuello estrecho . Esta agua , aunque sea destilada , no dexa por esso de tener su virtud olorosa .

Hareis otra agua olorosa , tomando albahaca , yerva buena , mejorana , raices de lirio , hisopo , axedrea , salvia , torongil , espicanardi , romero , de cada cosa de estas media onza , tres , ò quatro naranjas hechas pedazos gruesos ; y todo lo pondreis en infusion con suficiente cantidad de agua rosada , por espacio de tres dias , y lo destilareis à baño de Maria con fuego lento : hecha la destilacion , pondreis un escrúpulo de almizcle .

Agua de almizcle hareis , tomando rosas , que aun no estén abier-
tas ,

tas, y de ellas tomareis solo hojas, y las pondreis dentro del alambique, y en el medio encima de ellas pondreis un grano de almizcle, y destiladlo todo assi, y tendrà olor de almizcle.

Otra agua olorosa hareis, tomando de las flores, antes que estèn del todo abiertas, de espicanardi, quitados todos los capullos, dexando solo las flores, y de ellas hareis una cama dentro del alambique; despues pondreis rosas casi abiertas por encima, y una docena de clavos, y lo hareis destilar con fuego lento; y quando la destilacion fuere casi consumida, rociareis la materia con un poco de vino blanco muy bueno, y definida la destilacion, conservareis la agua en redoma bien cerrada.

Aguas olorosas.

Hareis agua olorosa, llamada agua de damasco, tomando dos, ò tres manojos de rosas coloradas, flores de romero, y de espicanardi, de cada cosa un pequeño manajo, pimpollitos, ò cabos de tomillo salsero, flores de manzanilla, flores de salvia de la hoja chica, poleo, mejorana, de cada cosa un manajo; todo esto pondreis en infusion con vino blanco, por espacio de veinte y quatro horas; despues ponedlo dentro de la alquitara, rociandole con buen vino blanco, y pondreis encima los polvos siguientes: onza y media de clavos electos, una onza de nueces molcadas, y haced de todo destilacion, y la agua que saldrà debe ser puesta en un vaso bien cerrado.

Harese tambien agua muy olorosa, tomando myrra clara, y fresca, y goma puesta à pedazos menuditos en infusion con zumo de rozas, leis veces tanto como de myrra: la destilacion se debe hacer en el rescoldo con fuego lento, el qual, aumentandose, vereis el aceyte encima del agua, y essa agua es de tanta virtud, que mezclada una gota de ella con cien gotas de agua comun, la buelve odorifera.

Otra agua olorosa hareis, tomando un vaso de vidrio en forma de un orinal, que sea ancho de abaxo, y estrecho de arriba, en el qual pondreis doce granos de almizcle, ò mas, y lo cerrareis con un pergamino, y le pondreis al Sol por espacio de cinco dias, y hareis otro vaso de la calidad del primero, el qual hinchireis de rosas un poco secas, y picadas, y cerrareis el vaso con un paño claro, ò de estameña; despues pondreis la boca del vaso donde estàn las rosas, à la boca del vaso donde està el almizcle, juntandolas muy bien, y ponedlas al Sol; de manera, que las rosas estèn encima del almizcle, y puestos en lugar donde el Sol dà grande calor: este modo de destilar agua encima del dicho almizcle, es acomodado en el usar de ella sola, ò con mezcla de otra.

Hareis

Hareis otra agua olorosa tomando cortezas de naranjas, y limones verdes, de ambas media onza, flores de espicanardi nuevamente cogidas seis onzas, ponedlo todo junto en infusion con seis libras de agua rosada por espacio de quatro, ò cinco horas; despues destiladla.

Otra agua hareis, tomando media onza de clavos bien rompidos, y ponedlos en infusion con una libra y media de agua rosada, por espacio de veinte y quatro horas, despues destiladla à baño de Maria.

Secretos, y virtudes.

Agua de azar hareis, tomando flores de naranjos, y las pondreis à destilar con alambique de vidrio, ò de barro cocido, y vidriado con fuego lento; despues añadireis flores de limones, si os parece. Esta agua debe ser conservada en una redoma, ò frasco de vidrio, bien cerrada, y cubierta de paja delicada.

Agua de azar remedada hareis, tomando rosas que no estèn abiertas, de las coloradas, y de las mas dobles, y hareis una cama dentro del alambique, y encima otra de flores de naranjos, y clavos rompidos, y en el medio de todo hareis un oyo, en el qual pondreis algun grano de almizcle, ò de algalia, ambar, ò otro semejante; despues hacedlo destilar todo en fuego lento, y reservareis el agua en un vaso de vidrio, bien cerrado.

Otra agua odorifera hareis, tomando mejorana, tomillo salsero, espicanardi, romero, poleo, rosas coloradas, violetas, axedrea, corteza de limones, ponedlo en infusion con vino blanco, que sobrepuje las yervas, y destiladlo dos, ò tres veces por alambique, y conservad el agua, y será muy buena para zahumo.

CAPITULO DECIMOTERCIO.

SECRETOS DE LAS DESTILACIONES DE LAS aguas para pulir el rostro, y colorar los cabellos, limpiar los dientes, y como se hace la destilacion con vasos, y con fieltro.

Aunque la Madre de Familias de la Casa de Campo, ni sus hijas, ni criadas no deben ser curiosas en la compostura, y adorno de sus cuerpos, porque todos sus estudios se deben aplicar en el entretenimiento, y aumento de las cosas de sus oficios, y cargos, mas que en el adorno de sus cuerpos; pero yo no querria que ignorassen esta ciencia, no porque ellas usen semejantes aguas, sino para que saquen alguna ganancia, y provecho, vendiendolas à señoras damas, y otras personas, à quienes el afeytarse no parece tan mal. En general,

Para tener limpio el rostro, &c.

aunque las semejantes aguas sirven en tres vasos; el primero en pulir, y tener limpia la piel, tanto del rostro, como de las otras partes del cuerpo; el segundo en teñir los cabellos, y pelos de la barba; y el tercero, para limpiar, y blanquear los dientes: de estas algunas son simples, como la agua de flores de habas, agua de madojas, de sarmientos, de rocío, de leche de cabra, leche de jumenta, de claras de huevos, de lirio blanco, taragoncia, y de pies de ternera; las otras son compuestas de muchos ingredientes, como se conocerá por la utilidad que de ellas se sacará.

Aguas para quitar las manchas de la cara, y ojos.

Agua de madojas hareis, tomando madojas maduras, y las pondreis por algun tiempo en un vaso de vidrio, para que se corrompan, poniendo con ellas un poco de sal, ò azucar, despues ponedlas à destilar: esta agua limpia las manchas de la cara, y de los ojos, causadas de humor frio, ò caliente, y fuera de mas virtud, si las madojas fueren puestas antes de la destilacion con aguardiente.

Otra agua hareis, tomando flores de habas, y ponedlas en infusion con vino blanco en un vaso de vidrio al Sol, por espacio de un dia, ò dos, despues ponedle à destilar: esta agua quita las manchas de la cara, lavandofela à la mañana, y à la tarde.

La raíz de la taragoncia grande, destilada, saca una agua muy singular para quitar los oyos que las viruelas han dexado en la cara, y piel.

La misma operacion hace la agua destilada de la raíz de la coto-reá, de lirio, pamporcino, de la corteza de la angelica, de ala, de nabos, de cebollas blancas, de genciana, de alcaparras, de rubia, de ancuza, quinquifolium, y de muchas otras yervas.

La agua destilada de iguales cantidades de hojas de duraznos, y de fauce, quita los arreboles del rostro.

Agua destilada de iguales cantidades de claras de huevos, y de zumo de limones, hace la cara bellísima, y limpia; y en cambio de esta agua, si no tuviereis comodidad para destilarla, tomareis siete, ò ocho limones, ò naranjas, los quales cortareis en quartos, y los pondreis en infusion con vino blanco al Sol.

Secretos, y viriudes.

Otra agua destilada hareis, tomando seis onzas de migajas de pan blanco, y ponedlas en dos libras de leche de cabra, ò jumenta, mezclandolo todo junto, y hacedla destilar.

Agua destilada de caracoles hareis, tomando caracoles blancos, hasta treinta, leche de cabras dos libras, de manteca de puerco, ò grossura de cabrito tres onzas, polvos de camphora una dragma, y destiladlo todo en alambique de vidrio. Esta agua hace bolver à la persona muy fresca, que parecerá de quince años.

Otra

Otra agua destilada hareis , tomando pies de ternera , y quitad-
les los pelos , y uñas , y ponedlos todos en pedazos , porque los
huesos , nervios , y tuetanos se destilen : esta agua buelve la cara
colorada , y quita las manchas de las viruelas.

Hareis otra agua , tomando migajas de pan comun dos libras,
leche de cabras tres libras , vino blanco media libra , las quatro
simientes frias , de cada una dos onzas , flores de habas , ò habas
secas , y lentejas , dos libras de cada una , arroz media libra , flo-
res de lirio de agua, rosas blancas , de cada cosa dos manojos, cla-
ras , y yemas de huevos veinte , hacedlo destilar todo en el ba-
ño de Maria : esta agua fuera mas excelente añadiendola terven-
tina.

Hareis agua de caldo de capon , tomando caldo de capon , ù de
gallina , ù de pollo , tres libras , zumo de limon una libra, vinagre
blanco media libra, flores de habas, y de lirio de agua, de cada uno
tres manojos, y las claras de los huevos frescos, y el peso de dos es-
cudos de canfora , hareis destilar todas estas cosas : esta agua tiene
maravillosa virtud en limpiar las manchas de la cara , y maculas de
otras partes del cuerpo.

Agua de salvado de trigo hareis , tomando salvado , del mejor
que podreis hallar, y limpiarlo bien, y lo destemplareis con vinagre
fuerte, y ponedlo en el alambique, y encima pondreis diez, ù doce
yemas de huevos, y hacedlo destilar todo : esta agua hace bolver la
cara lustrosa , limpia , y bellissima.

Hareis agua odorifera, tomando flores de habas, y lirios de agua, *Secretos, y*
de cada cosa una libra, migajas de pan blanco, harina de arroz, flo- *virtudes.*
res de lirio azul, de cada cosa seis onzas, miel una libra, vino blan-
co, y agua de fuente, de cada cosa tres libras , sea todo mezclado,
y destilado à baño de Maria.

Otra agua. Tomareis lirio azul, zuca salvatica, de cada cosa dos
libras, ubas maduras media libra, flores de habas, y hojas de vitrio-
lo, de cada cosa un manojo, flores de lirio de agua, malvas, de cada
cosa un manojo, migajas de pan comun una libra, y sea todo puesto
con vino blanco, ò con leche de cabras , añadiendo en la infusion
media libra de raices de nabos , otra media onza de las quatro si-
mientes frias , orina de niña media libra , sea todo destilado; y esta
agua es muy singular para quitar las lentejas, cicatrices, señales de
viruelas , y todas otras manchas de la piel.

Hareis otra agua. Tomareis migajas de pan blanco dos libras,
flores de habas una libra , rosas blancas, lirio de agua, y lirio azul,
de cada uno dos libras, leche de cabra seis onzas, flores de lirio azul

una onza , destiladlo todo ; y esta agua es propria para blanquear , y tener limpias las manos.

Agua de leche de baca hareis , tomando en el mes de Mayo dos libras de leche de baca , quatro naranjas , y otros tantos limones , alumbre , y azucar fino , de cada cosa una onza ; las naranjas , y limones pondreis en quartos pequeños , y pondedlo todo en infusion con dicha leche , despues destiladlo todo : esta agua es buena para tener la cara limpia , y fresca.

Hareis otra agua de huevos. Tomareis un cierto numero de huevos , de los mas frescos que podais hallar , pondreislos en infusion con vinagre fortissimo , por espacio de tres dias , y tres noches ; despues hareis un agujero con un punzon , de tal manera , que la agua que està dentro pueda salir , y aquella agua que saldrà la hareis destilar por alambique , y es muy excelente para hacer la cara bella.

Aguas para el rostro , y cabellos. Tambien si os labais la cara con leche de almendras , ò con leche de cabra , ò de oveja , aplicando encima de la cara un paño blanco bañado con este licor , quando se vàn à acostar , es muy util para hermohear el rostro.

Otra agua hareis , tomando dos pies de ternera , y los hareis cocer con agua de rio , hasta la consumacion , ò diminucion de la mitad de la agua , y pondreis en ella una libra de arroz , y migajas de pan blanco , destempladas con leche de cabra , dos libras de manteca fresca , las claras de diez huevos frescos , con las cascarras , y piel , y haced de todo destilacion , y en la agua destilada pondreis un poco de alcanfora , alumbre , y azucar : esta agua hace la cara bellissima.

Hareis agua de lardo , ò gordura de puerco salado , tomando de la gordura de puerco salado , y la picareis muy bien en un mortero de piedra , hasta que estè como una pasta , la qual despues destilareis con alambique de vidrio , y la agua que saldrà serà blanca , y preciosa para hacer los cabellos lindos , y lustrosos.

La agua de miel destilada , como se ha dicho arriba , hace los cabellos bellos , y largos : destilareis alcaparras verdes , y esta agua tiñe los cabellos en color verde , labandolos con esta agua , y despues haced se enjuguen al Sol.

Otra agua. Tomareis una libra de miel perfecta , hojas de axenjo macho dos manojos , mezclado todo , y hared de ello destilacion , y esta agua que saldrà es buena para hacer bellos los cabellos de la barba.

Agua para limpiar los dientes hareis , tomando salvia , oregano , mejorana salvatica , romero , poleo , de cada qual un manajo , pelitre , gengibre , clavos , nuez moscada , de cada uno el peso de un escudo ,

ponedlo todo junto con vino blanco, y despues destiladlo.

Otra agua para el mismo efecto. Tomareis pimienta larga el peso de dos escudos, pelitre statifacio el peso de un escudo, rociandolo todo con media onza de aguardiente; despues añadidle miel blanca onza y media, y despues destiladlo, y os servireis de dicha agua para limpiar los dientes.

Se hacen todas estas destilaciones por virtud, y fuerza del fuego, *Destilacion de las* à de calor semejante, y en dos maneras; la una se hace por vapor *cion de las* relevado arriba, que los Alquimistas llaman *per ascensum*; la otra *aguas per* por modo de defluccion de humor, tirando abaxo, que se llama *ascensum*. vulgarmente *per descensum*; digo por la mayor parte, porque algunas aguas son algunas veces destiladas *per ascensum*, como tambien algunos aceytes *per descensum*, como son los aceytes sacados de hojas, flores, frutas, simientes, y otras semejantes materias.

Las aguas que se destilan *per descensum*, son principalmente las odoríferas, que se hacen de flores, y hojas de yervas de buen olor, las quales así destiladas no se evaporan tan presto en la destilacion, y retienen mejor el olor natural por mas largo tiempo.

El modo de esto es, tomad rosas frescas, ò otras flores, ponedlas en un paño estendido, en una vasija de cobre, ò de tierra vidriada, y encima de esta vasija pondreis otro vaso de cobre, ò de tierra, en forma de farten, que sea honda, y que tenga el suelo lleno de carbon encendido, y en este interin no dexareis largo tiempo el fuego encima del vaso, porque no se caliente demasiado, y que la agua no sepa à quemado. Este modo, sobre todos los otros, es proprio para sacar grande cantidad de agua con poco tiempo, y sin mucho gasto de flores, y de materias refrigerantes, y restrin-

La cebolla albarrana se destila, cortandola à pedacitos redondos, *Diversas* y puestos en un vaso de tierra, que debaxo en el hondo tenga muchos agujeros; y hareis, que el hondo de este vaso entre en la boca *destilacion-* de otro vaso de tierra, ambos bien enlodados juntos; y este vaso sea *nes* puesto dentro de tierra hasta la boca, y circuido de fuego de carbon encendido; y el vaso de encima, en el espacio de diez, ò doce horas, destila la agua al de abaxo, la qual mezclareis con harina, ò pan, para hacer pasta buena para matar luego los ratones; tambien mezclareis algun poco de litargirio.

De otra manera se puede hacer la destilacion de flores *per descensum*, sin calor de fuego: tomareis dos vasos de vidrio semejantes, que tengan los dos el hondo harto largo, y el cuello estrecho, al modo de un orinal, y los acomodareis muy bien el uno encima del otro, bien

enlodados los dos juntos , puesto entre el uno , y el otro un paño muy sutil estendido, y el vaso de encima debe estar lleno de rosas, ù de otras flores , medianamente picadas , y ponerlo al Sol de medio dia, quando haga buen Sol, y se destilarà una agua muy placentera, y olorosa.

De esta manera se destila el agua rosada almizclada, de la qual se ha dicho con las aguas olorosas.

Afsimismo se destilan las violetas boscanas , y la agua de aquellas es muy singular para los arreboles de los ojos.

Afsimismo se destilan los pequeños pimpollos, y fimientes tiernas del hinojo, cogido antes que saquen sus flores , la qual agua es muy buena para limpiar los ojos, y los conforta, y dà mejor vista.

Destilaciõ por fieltro. La causa de la destilacion por fieltro, es à fin de separar el licor à la parte mas baxa de la sutil, que es el proprio modo de destilar los zumos, que tomen alguna diversidad, y consistencia de prompto, despues que son refriados, como el zumo de naranjas, ù de limones, que se cuele primero el zumo por fieltro, antes que se ponga en xarave.

La manera de destilar por fieltro es, que tomareis dos escudillas, ò vasos, puestos, y situados, que el uno esté mas arriba, y el otro mas abaxo; el mas alto, que tenga el zumo que se quiera destilar; el mas baxo tomarà la destilacion, y en el vaso de mas arriba mojareis una, ó mas piezas de paño, ù de fieltro, àssi ancho, y largo de un cabo, y puntiagudo del otro; el cabo largo se mojarà en el zumo, y el puntiagudo caerà por defuera, por el qual saldrà el licor mas sutil, y se destilarà de gota en gota en el vaso mas baxo; de manera , que el mas limoso, è impuro, quedará en el otro vaso.

Si el hombre quisiere destilar muchas veces un mismo licor, puede poner muchos vasos , à modo de escalera, y en cada escalón de los que fueren mas arriba, poner una pieza de fieltro, de la manera que se ha dicho arriba, con que el ultimo vaso sea aquel que reciba toda la destilacion, que se harà de un vaso en el otro.

En defecto de fieltro, los Boticarios usan muchas veces una manga de paño, llamada de otra manera, calza con punta, por la qual clarifican, y purifican los xaraves, y lamedores; este modo de destilar puede servir en lugar de la destilacion circular muy larga, y de mucho trabajo, la qual es mas propria para los Alquimistas, que para gente comun, ò verdaderamente economica, Medicos, y Boticarios.

La leche virgen se hace por fieltro: tomareis litargirio de oro, puesto en polvo, tres onzas, ponerlo en infusion con seis onzas de vinagre blanco, crudo, ù destilado, por espacio de tres horas en un vaso aparte: afsimismo pondreis à hundir salitre, ò sal comun, con agua

comun, ù del llanten, ù de yerva mora, ù otras semejantes à aquellas, y destilareis por fieltro el zumo de cada qual della separadamente, y despues de destiladas las mezclareis todas juntas. Esta es la leche virgen, la qual es bonissima para sanar el fuego salvatico, gota roxa, y manchas de la cara.

CAPITULO DECIMOQUARTO.

SECRETOS DEL MODO, Y MANERA QUE SE HA DE tener en el medir las tierras, y plazas, con una regla general, que puede servir para qualquier País, ò Provincia, para qualesquier medidas de todo el mundo, aunque sean los campos, ò plazas de qualesquier forma, ò figura.

QUanto al arte de medir las tierras, que pertenece mas propriamente à los Geometricos, que al Padre de Familias de la Casa de Campo; pero assi como los Oficiales, y Arquitectos, están obligados à saber las medidas, y mesuras de sus bastimentos, y obras que ellos havrán hecho, y ordenado; assi deseando tambien, que aquellos que professan, y hacen oficio de Padres de Familias de la Casa de Campo, sepan, y entiendan de medir las tierras, y no sean ignorantes en ninguna cosa de aquellas que ellos se pueden servir, y aprovechar para utilidad de su Casa de Campo; por las quales cosas quiero explicar familiarmente algunas reglas comunes de medir qualquier pieza de tierra de qualquier manera, forma, y figura que sean: y assi, por exemplo pondremos la medida del Condado de Rosellon, y Cerdeña, que en el Rosellon llaman la medida de las tierras ayminadas; y en Consfente, las medidas se llaman jornales; y en el Principado de Cataluña, en algunas partes llaman vezana, y en otras mujadas; en Castilla, cahizadas, y assi llaman un campo de un nombre de ayminadas, y aquellas ayminadas partidas por quartos, quando no llega à la ayminada, y assimismo de las vezanas, mujadas, ò jornales, y todo esto para poder saber el Padre de Familias de la Casa de Campo quanto trigo debe poner en la tierra, porque en la ayminada de tierra, se pone una ayminada de trigo, que es una carga de trigo, y la carga son dos corteras y media Barcelonesa, como en una cahizada de tierra un cahiz de trigo; y las medidas de jornales cuentan en algunas partes por jornales; esto es jornal de labranza con bueyes; en otras partes jornales de cabar, y en la medida de vezana, que sería una cortera, ò medio cahiz de sembradura de trigo, y assimismo la mujada; y todos estos nombres

Medir de tierras de todas suertes.

de medidas de tierras tienen un cierto numero de varas, como mas largamente se dirà.

Primeramente, el Maestro canajedor, ò el Padre de Familias de la Casa de Campo, debe saber en el País, ò Territorio quantas varas hacen la medida de aquel País, como por exemplo en el Condado de Rosellon las medidas de las tierras se llaman ayminadas, y la ayminada son 1500. canas de Mompeller, que la cana son diez palmos Barceloneses; y en el mismo Condado, en Elna, y Velespir, son 1600. canas la ayminada; y en el Condado de Cerdaña, y Conflente, miden las tierras à jornales, que el jornal es lo que comunmente ara en un día el yuguero con una yugada de bueyes, el qual jornal hacen de mil canas de Mompeller; y en el Principado de Cataluña se miden las tierras en algunas partes à vezanas, en otras à mujadas, y en otras à puñeradas.

Despues de sabido quantas canas, ò varas hace aquella medida de tierra de aquel País, hará una perxacana, ò vara de tantas varas, como centenares de varas harán la medida de largo en aquel País, como por exemplo, en el Condado de Rosellon, son la ayminada mil y quinientas canas; la perxacana debe ser de quince canas de largo; y en el Elna, que la ayminada son mil y seiscientas canas, y la perxacana debe ser de diez y seis canas de largo; y en el Condado de Cerdaña, y en Conflente, que se miden las tierras à jornales, que el jornal de tierra son mil canas de Mompeller, la perxacana debe ser de diez canas de largo, y en otras son novecientas; la perxacana debe ser de nueve canas de largo, y así mas, ò menos harán la perxacana, así, como en los Países harán las medidas de las tierras, la qual siempre harán la perxacana de tantas canas, ò varas, palmos, ò pies, como centenares de canas, ò varas harán la medida de tierra en aquel País donde quieran medir las tierras, ò plazas.

Conviene mucho al Padre de Familias de la Casa de Campo saber la tenencia de la tierra que quiere sembrar, porque segun la tenencia del campo, se debe sembrar cierta cantidad de trigo, u otros granos, y segun la tierra fuere poderosa, ò no, ò si se siembra temprano, ò tarde, segun la tierra estuviere en humor, y sazón; porque si la tierra no estuviere en humor, y sazón, el grano se disminuye mucho, por las aves, y hormigas, y así entonces se debe sembrar mas cantidad de trigo.

Instrumentos necesarios para medir las tierras.

Primeramente, el Maestro medidor debe estar guarnecido, por estar muy seguro de las canas, y nombres de aquellas, y tener la perxacana hecha de varillas de hierro, y no de sogas, ò cordel, si posible es, por causa que la cuerda presta mucho, y se alarga, y se retira en sí,

y no dà justamente todas las veces su largura; y así para el Maestro medidor, fuera mejor sea hecha de varillas de hierro, de la largura de la medida de aquel País, y que la una esté con la otra como una бага, ò anillo de cadena, porque así encadenadas se puedan recoger unas con otras, para poderlas mas acomodadamente llevar de camino; y en el exercicio del medir, se pueden mejor alargar, y hacer la perxacana de la largura que se ha dicho arriba, y debe estar señalada por toda la largura en canas, ò varas, y en palmos; porque quando haga el exercicio de medir, si no llegaba à las perxacanas, ò varas, ultrà de perxacanas, ò varas, quantas canas, ò palmos avrà mas de las perxacanas.

El Padre de Familias de la casa de Campo, que no tendrá tan à menudo el exercicio de este oficio de medir sus tierras, como el Maestro medidor, puede hacer dicha perxacana de cuerda, de la largura que se ha dicho arriba, y señalada à canas, y palmos, con pedacitos de lienzo cosidos, ò con otra cosa. Este modo, y manera de perxacanas, es muy facil para reducir facilmente dichas perxacanas à qualquier medida de tierra, ò sea ayminada, ò sea jornal, ò sea vezana, mujada, cahizada, fanegada, ò qualquiera otra manera de nombre, haciendo las perxacanas, como arriba está dicho.

El Maestro que mide, ò Padre de Familias, quando quiera medir las tierras, han de tener once estacas de buena madera fuerte, de largura de tres pies, poco mas, guarnecidas de un cabo con una pua de hierro, para mejor poderlas plantar en tierra para conducir la perxacana, gruesas, de tal manera, que un niño de quinze años las pueda llevar en el puño juntas; y si acaso el Maestro medidor se sirve del baculo de Geometria, entonces con diez flechas avrà harto, y si no, la onцена flecha puede servir en lugar del baculo para el principio del medir.

*La perxa-
cana del
Padre de
Familias.*

El instrumento mas principal del Maestro que mide, para poder hallar asseguradamente la forma, y hechura de la tierra que quiere medir, si fuere quadrada, ò mas larga que ancha, ò de qualquiera otra forma que sea dicha pieza de tierra, para discernir la largura, y anchura de ella, y reducir aquella en quadratura, y para bien derechamente empezar su medida, le es necesario una regla en esquadro de ocho puntas, que es un instrumento hecho de hierro, ò de metal, ò de madera que sea fuerte, como de box, ò de brasil, para hacer juicio derecho, en quadro, ò redondo, justamente distintos, è iguales en ocho porciones, ò en forma de lineas derechas, las mas delicadas, y pequeñas que fuere posible,

*Regla Es-
quadro de
ocho pun-
tas.*

que

que quãto mas chicas , y delicadas fueren , serà mejor. Esta Regla , ò Esquadro tiene en el medio un redondo en forma de anillo, que sea espeso , para que pueda estàr en èl un reloj de Sol para el medio dia , y saber què hora es , porque de otra manera, el instrumento serìa de ningun valor. El dicho Maestro , por las luminaires del dicho Regla Esquadro , mirarà por ellos por discernir la largura , y anchura , y otras formas , y figuras de la pieza de tierra que quiere medir : baxo justamente de la altura de la redondèz del dicho Regla Esquadro, hay un agujero, dentro del qual, el baculo de Geometria del Maestro puede entrar dentro , à fin de sustentar el dicho Regla Esquadro , y lo pondrà de aquella altura , que conviniere al Maestro que mide, para poder acomodadamente hacer vista encima de la pieza de tierra; pero todas veces no conviene. El baculo que sustenta el dicho Regla Esquadro, es llamado baculo de Geometria , el qual debe ser de madera fuerte , derecho , y largo de seis palmos , poco mas , ò menos , grueso medianamente , para que sea portatil, y pueda tenerlo en la mano, y del cabo de abaxo puntiagudo , y guarnecido de una buena punta de hierro fuerte, para estàr plantado dentro de tierra, y el cabo de arriba guarnecido de una virola de hierro , que tenga punta roma en quadro, à modo de una lanza, para recibir, y tener bien justo el dicho Regla Esquadro; de tal manera , que no se mueva , y estè firme , aunque haga grande viento , entre tanto que el Maestro executa su oficio. El dicho baculo de Geometria debe estàr señalado de la largura de palmos , y medios palmos, quartos, y medios quartos, y tercios de vara.

*Baculo de
Geometria*



Figura

Figura de la Regla Esquadro, y del Baculo de Geometria.

¶ El dicho Maestro medidor debe tener un librito de memorias, para poner en escrito su calculo, despues en casa escribirlo en papel, y si no sabe escribir, llevar su cuenta en unas tablillas de madera, haciendo alli lineas à su modo, de manera que el se entienda, y tenga alli lo que la pieza de tierra contiene, que havrà medido. Tambien debe tener dos hombres en su compañía, el uno para llevar la perxacana, y las flechas, ò estacas; y el hombre que hace medir la pieza de tierra, para, enseñarle los terminos, limites, y mojones de la tal pieza.

*Modo de
exercitar
su oficio.*

El Maestro tendrá este modo de executar su oficio en el medir las tierras; esto es, debe estar bien acomodado de todos los instrumentos arriba dichos, para el servicio del medir, para hacer bien su oficio. Antes de empezar debe saber la largura de la vara, ó medida de aquel País; y debe saber quantas varas hacen la medida de tierra en dicho País, ó Territorio, y así hará la perxacana de semejantes varas, como harán centenares de varas la medida de la tierra en aquel País, ó Territorio, como está dicho arriba; y también debe estar enseñado, è instruido de las separaciones, terminos, y limites de la pieza de tierra que quiere medir; y debe estar desembuelto, y desembarazado, y ponerse al cabo de un lado de la pieza de tierra que quiere medir; y puestas dichas flechas todas juntas, atadas à la pretina en el lado izquierdo, y su Regla Esquadro colgado de un correon à la pretina à la parte derecha; y assegurado su Regla Esquadro al cabo de dicho baculo en el derecho agujero, y dár à su Ayudante las diez flechas que tiene atadas à la pretina, despues poner al cabo en el dicho Regla Esquadro, y mirar à una parte, y à otra, al traviesso, por de dentro los luminares que tiene el dicho Regla Esquadro, la forma, y figura de dicha pieza de tierra. Primeramente la largura por un lado de dicho Regla Esquadro; despues la anchura por el dicho Regla Esquadro la dicha pieza de tierra, sin tocar, ni mover en ninguna manera de encima del baculo de dicho Regla Esquadro. Piezas de tierra havrà en que no necessitarà de su Regla Esquadro, ni de baculo de Geometria; esso quando la pieza de tierra fuere quadrada, ù de poca tenencia, que estas tales, sin el dicho Regla Esquadro, seràn faciles de discernir la forma, y figura de la pieza de tierra; pero se ha de valer solamente de las flechas, las quales tomarà su Ayudante, y de la perxacana que estenderà, tomarà un cabo por el anillo, y su Ayudante tomarà el otro cabo, y irà delante para plantar dichas flechas à cada uno de los cabos de la perxacana, todas diez, usando desta manera: El Ayudante irá delante, y tendrá en la mano las diez flechas juntas, y la oncenava flecha tendrá el Maestro para planrar en el lugar donde empezará à medir, si no fuere que en esso se sirviessse del baculo de Geometria, y el Ayudante tomarà un cabo de la perxacana por su anillo, con el dedo mayor de la mano derecha, y plantará en tierra una de las dichas diez flechas al cabo de la dicha perxacana, estendida por tierra, y el dicho Maestro quitarà la flecha que el Ayudante havrà plantado; y el dicho Ayudante passará adelante la dicha perxacana, plantando siempre una flecha al cabo, la qual el Maestro irá quitando, hasta que estén plan-

plantadas, y quitadas todas diez flechas, continuando con esto el Ayudante plantado, y el Maestro tomandolas, hasta que las tenga recogidas todas diez, que entonces tendrá diez perxacanas cada una recogida de dichas diez flechas: contando el cabo de la perxacana, debe contener cada flecha una perxacana; así las diez flechas quitadas, demuestran, que hay de un cabo de tierra al otro diez perxacanas; y mesuradas estas diez, se mesurarán las otras diez en el otro lado de dicha pieza de tierra, y lo hareis assimismo como lo haveis hecho en el otro lado; y si la pieza tuviere mas largura, y anchura, passareis adelante, hasta que esté toda medida; esto es, que el Maestro, despues que havrà medido el un lado de la pieza de tierra de la largura, medirá el otro lado de ella, y dexará de medir los otros dos lados de la largura, y de la anchura; si la pieza fuere quadrada, si no fuere para saber si el un lado fuere mas largo que el otro, que en semejante caso se havrà de hacer repartimiento del modo, que se dirá de las piezas; y así, si la pieza de tierra tendrá diez perxacanas de todos lados, en multiplicando el un lado, por el otro; esto es, diez por diez, tendrèmos las sumas iguales de las canas, ò varas de quadrado, que seràn cien perxacanas, que serà una ayminada; si la perxacana es de quince canas, seràn mil y quinientas canas, que hacen la ayminada; y si fuere la perxacana de diez canas, seràn mil canas, que es el jornal; y assimismo de la vezana, serà una vezana de tierra, ò cahizada, y así de las demás medidas de tierra, midiendo con su perxacana, como arriba està dicho: y si acaso la pieza de tierra fuere mas grande, y de mas de diez perxacanas de quadro, continuareis el medir lo demás, reduciendola siempre en quadro, à razon de cien perxacanas la aymina la, con la perxacana de la ayminada, y el jornal à cien perxacanas de jornal, y la vezana à cien perxacanas de vezana, y la cahizada à cien perxacanas, y así de las demás medidas con su perxacana propia, como està dicho arriba.

Pero si la pieza de tierra, de un lado, y de otro, tuviere grande distancia, y que no vâ à derecho hilo de los lados, como de cinquenta, ò cien ayminadas, ò jornales, ò vezanas, ò mas, serà conveniente, que el Maestro se valga de su Regla Esquadro, y así plantará su baculo de Geometria al cabo de un lado de dicha pieza de tierra, y acomodará en el dicho baculo su Regla Esquadro, y mirará por el través de los luminaires del dicho Regla Esquadro, si puede ver la largura de dicha pieza llanamente, segun la vista puede llegar al enderecho directamente, recordando la linea derecha del Regla Esquadro, y alli embiará su Ayudante, ò otro
hom-

hombre , à plantar un diametro , ò perxa , ù otra señal , ò cosa cierta , que el Maestro lo pueda ver del cabo de dicha pieza de donde se hace la visura , en ver mas diametros en mas lados , mirando directamente en el primero diametro ; y si acaso la pieza de tierra fuese mas larga , que un diametro solo , ò dos , ò tres , no pudiesen llegar al diametro , ò diametros assi plantados , pueden servir al Maestro para medir mejor la dicha pieza de tierra , estando assi dividida en iguales porciones.

Si quereis mesurar , ò medir una pieza de tierra de bosque cortado , conviene , que el Maestro , y dos , ò tres bosqueros allanen mucha parte de dicho bosque cortado , por ver mejor la largura , y que el Maestro , y su Ayudante puedan passar à placer ; y si fuere bosque de madera cortada , y estendida , los arboles gruesos pueden servir de diametro ; despues de hecho el lineamento , y los diametros plantados , y puestos al otro lado de la pieza , el Maestro dè à su Ayudante las diez flechas , y que se retenga la oncena , ò en lugar de ella , que se sirva del baculo de Geometria , y con su Ayudante iràn mesurando , ò midiendo , como arriba està dicho.



En esta figura se ve el Maestro con su Ayudante, exercitando el oficio.

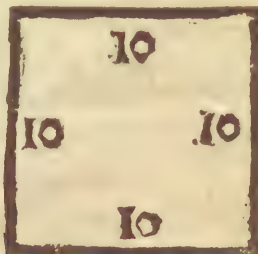


Por quanto todas veces las piezas de tierra no son de una misma forma, y figura, assi las medidas no se pueden acomodar; y para hablar generalmente, conviene advertir, que todos los lados de las piezas de tierra, ò son quadrados, ò mas largos que anchos, que se llaman balongas derechas, ò largas, tanto en anchura, como en largura, ò balongas cornudas; esto es, largas igualmente, ò mas anchas, con desigualdad, ò en triangulo igual, ò desigual, ò redondo, ò de medio circulo, ò en arco, ò en mas angulos, y puntos, ò mas figuras entremezcladas, ò clavadas las unas dentro de las otras, en las quales

Policleto.

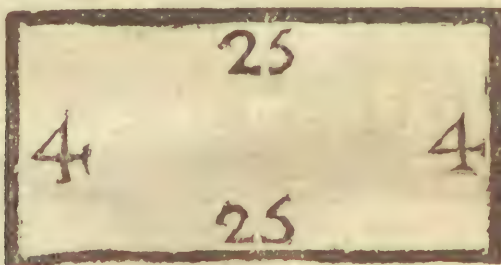
quales se deben mucho assegurar en el medir, haciéndolas reducir en quadro, como la regla de Policleto, para medir todas las tierras, y piezas.

Pieza de tierra en quadro.



El medir las piezas de tierra en quadro, es muy facil, como tengo dicho, por el nombre de perxacanas de todos lados, que son diez perxas de quince canas de Mompeller la perxacana, que multiplicadas diez por diez, son cien perxas, que à razon de quince canas por perxacana, son mil y quinientas canas, que es la ayminada, y asimismo multiplicadas diez por diez de las perxacanas del jornal, serà jornal, y con la perxacana de vezana, serà vezana, y así de las demás medidas, haciendo las perxacanas por qualquiera diversidad de medidas, ò medidas, como arriba està dicho.

Pieza de tierra, llamada balonga.

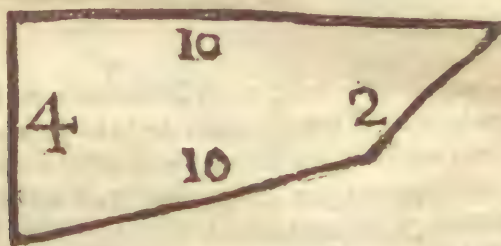


Si el Maestro hallare la pieza de tierra mas larga que ancha, teniendo los dos lados de la largura iguales, y los dos del ancho de la misma manera iguales, los quales hechas de esta manera, llamamos balongas derechas; y para reducirlas en quadro, es necessario ponerlas en escrito en su libro de memorias, por mejor assegurar del nombre de las perxacanas de la largura, y anchura, y multiplicar la largura por la anchura; esto es, las perxas de la largura por las de la anchura; pongo por exemplo: Si el Maestro ha hallado igual la pieza

za de los dos lados de 25. perxas de 15. canas de Mompeller, que son de diez palmos Barceloneses, y en la anchura igual 4. perxas, debe multiplicar 25. por 4. y dirà: quatro veces 25. son 100. con que esta pieza de tierra tendrà 100. perxas de 25. canas la perxa, y asimismo de qualquier otra perxacana, y serà una ayminada con su perxa, y un jornal con su perxa de jornal, y con la perxa de vezana tendrà una vezana, y así de las demás medidas con su perxacana.

Y si acafo la largura fuere menos, ò mas grande, y asimismo si la anchura fuere mas, ò menos ancha, la multiplicareis toda junta, largura, ò corta que sea, aunque exceda de la ayminada, ò jornal, ò otro nombre, y se harà el calculo à proporcion, segun el nombre menor, ò mayor de las perxacanas, ò varas, tanto de la largura, quanto de la anchura. Exemplo: Si el Maestro hallasse en la largura de una pieza de tierra 37. perxas y media, y en la anchura una perxa, multiplicarà 37. perxas y media por una, y dirà, que esta pieza tiene una quartonada y media de ayminada, con la perxacana de ayminada, y la misma quartonada y media de jornal, con la perxacana de jornal, y quartonada y media de vezana, con la perxa de vezana, y asimismo de todas las demás medidas con su perxacana; y por el mismo modo, si la pieza de tierra tuviere de largura 7. perxas, y de anchura dos perxas, y seis palmos, multiplicando 7. perxas por dos, y seis palmos, hallareis una quartonada y media, y dos perxas, y tres palmos de la ayminada, y del jornal, y de la vezana, y otros nombres con sus perxacanas propias, como està dicho.

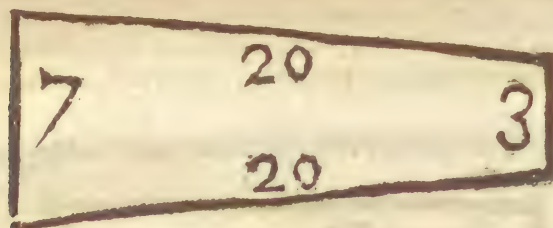
Pieza de tierra desigual de todos lados, llamada balonga cornuda.



Si el Maestro hallasse la pieza de tierra como balonga cornuda; esto es, desigual de todos lados de largura, y tambien de las dos partes de la anchura; esto es, que la una parte es mas grande que la otra, es necesario poner las dos partes de la largura en escrito en su libro de memorias; y despues reducir las dos larguras en un nombre igual, y despues tomar la mitad del nombre de las dos larguras,

ras, y la mitad del nombre de las dos anchuras; afsi como por exemplo : Si el uno de los dos lados de la largura tuviesse diez y seis perxas, y la otra largura tuviesse diez, tomareis la mitad de los dos nombres de dicha largura, y tendreis trece perxas; y si la una parte de la anchura tuviere quatro perxas, y la otra anchura tuviesse dos perxas, tomareis la mitad de los dos nombres de la anchura, y tendreis tres perxas de anchura; y para poner la pieza en quadro, es necessario tomar del lado de la largura donde hay mas nombre, y poner en el otro nombre del otro lado de la largura donde hay menos nombre, partiendo los nombres que vengan iguales; y afsimismo se deben partir los dos nombres de la anchura, que vengan iguales, y partidos, tendreis trece perxas de largura, y tres perxas de anchura, y direis, tres veces trece son 39. y tendreis 39. perxas, que ferà una quartonada y media, y una perxa y media de ayminada, con la perxa de la ayminada; y afsimismo del jornal, con la perxacana del jornal, y tambien de la vezana, con la perxa de la vezana, y afsimismo de las demàs medidas de tierra con su perxacana. En todas las balongas cornudas se sigue la dicha regla.

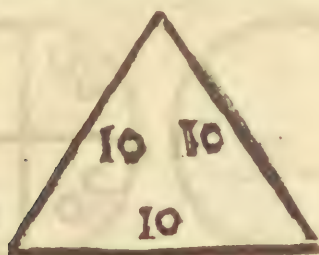
Pieza de tierra desigual en la anchura, en forma de texa.



Si la pieza de tierra fuere desigual en la anchura, en forma de tixa, y larga igualmente de los dos lados de la largura, y el uno de los dos cabos de la anchura mas largo que el otro, como por exemplo : larga de veinte perxas por las dos partes, y ancha por el un cabo de siete perxas, y del otro cabo tres perxas; añadiendo las siete perxas del un cabo, con las tres perxas del otro cabo, seràn diez perxas, y afsi se tomarà la mitad, que seràn cinco perxas; y para multiplicar la largura diremos, cinco veces veinte, son ciento, y con la perxacana de la ayminada seràn 1500. canas, que es la ayminada, y con la perxa de jornal, serà jornal, y con la perxa de vezana, serà vezana, y afsi con las demàs perxacanas de qualquier mesura, ò medida.

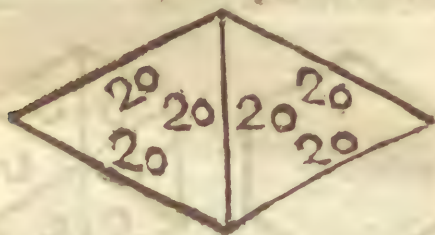
Pieza

Pieza de tierra en forma de triangulo igual.

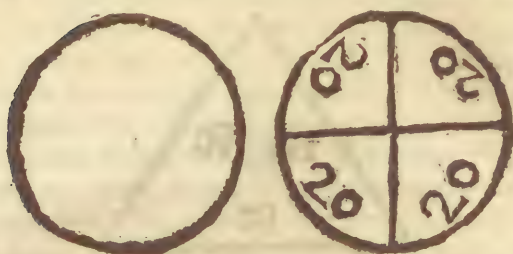


Si la pieza de tierra triangular estuviere igual de todos los tres lados, se debe tener cuenta con esta regla ; es à saber , si huviere tantas perxas de un lado , como de los otros ; siendo asì , ponemos por exemplo : tomando el numero de un lado , como si tuviessè diez perxas en cada lado , tomaremos la mitad del lado , que seràn cinco perxas , y diremos , diez veces cinco son cinquenta perxas , que serà media ayminada , à cien perxas de quince canas de Mompe-ller la perxa , y con la perxa de jornal , serà medio jornal , y con la perxa de vezana , serà media vezana , y asimismo con las demás medidas , como està dicho.

Pieza en forma de dos triangulos iguales.



Si la pieza de tierra estuviere en forma , y figura de dos triangulos iguales , añadidos uno con otro juntos , hareis por medio un diametro , y que cada lado tenga veinte perxas ; exemplo : Multiplicareis el nombre de un lado por el nombre del otro lado ; esto es , veinte por veinte , y diremos , veinte veces veinte perxas , son quatrocientas perxas , que seràn quatro ayminadas con la perxa de la ayminada , y seràn quatro jornales con la perxa del jornal , y seràn quatro vezanas con la perxa de la vezana , y asimismo con la perxacana , de qualquier otra mesura , ò medida de tierra.

Pieza de tierra en figura redonda.

Si la pieza de tierra fuere en forma, y figura redonda, es necesario dividir la dicha redondèz con dos diametros, que hagan la redondèz en quatro quartos, iguales de toda la redondèz; y sabido el nombre de las perxas de cada quarto de la redondèz, despues multiplicando, serà la suma de todo el circuito de la pieza de tierra; por exemplo: Cada quarto de la redondèz contiene veinte perxas, y asì multiplicareis veinte perxas por veinte, que seràn quatrocientas perxas, y seràn quatro ayminadas con la perxacana de ayminada, y seràn quatro jornales con la perxa de jornal, y quatro vezanas con la perxa de vezana, y asimismo de qualquier otra mesura, ò medida con su perxacana.

Pieza de tierra en figura de seis angulos.

Si la pieza de tierra fuere en seis angulos, se debe dividir con diametros, y se haràn seis angulos iguales, y se deben medir del modo, y manera de la regla de los triangulos iguales; es à saber, que se hacen tres partes de dos en dos angulos, y se debe tomar el numero de las perxacanas de los dos, y el numero de las perxas de uno de los triangulos; por exemplo: Si cada triangulo tuviere cinco perxas, tomaremos el numero de los triangulos, que seràn diez per-

perxas, y el numero del un triangulo, que seràn cinco perxas, y dirèmos, cinco veces diez hacen cinquenta; de manera, que tenemos cinquenta perxas, que hacen setecientas y cinquenta canas, que serà media ayminada, à razon de quinze canas de Mompeller la perxa, y con la perxa de jornal, serà medio jornal de tierra, y por lo mismo media vezana con la perxa de la vezana, y asì de las demás medidas de tierra con su perxacana.

Si las piezas de tierra fueren de tal manera entremezcladas en diversas formas, y figuras, lo mejor es reducir las por el Regla Esquadro de Geometria, todas las figuras diferentes en figuras quadradas, y en aquellas buscar el nombre de las perxas, y añadir los dichos nombres, el uno despues del otro, y asì se reducen en figuras quadradas, buscando el numero de las perxas; y si tomàreis à cargo alguna de estas cosas, seria necessario reducir todo el nombre que havreis recogido, que por esse camino hallarèis el nombre entero de la pieza de tierra.

Piezas de tierra de muchas figuras.

Si dentro de una pieza de tierra estuviere otra, es necessario medirla toda junta; despues facar la que fue inclusa, y separar la una de la otra, y medirla aparte.

Aquí teneis sucintamente lo que el Padre de Familias de la Casa de Campo debe saber, para el medir de las tierras; y si le sucediere tener algunas piezas de tierra en que huviere mas numero de ayminadas, jornales, vezanas, cahizadas, ò fanegadas, debe acudir al

Maestro medidor, que se sirve del Regla Esquadro con el baculo de Geometria.





LIBRO CUARTO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA,
Casa de Campo, y Pastoral.

EN EL QUAL SE CONTIENE LA FABRICA
de la Casa de Campo, y del Oficio Pastoral, con el discurso
de la cria de los animales domesticos, assi terrestres, como
volatiles; y de las abejas, colmenas, y enxambre; y de
los gusanos de hacer la seda, con otras
curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

*SECRETOS DEL SITIO DE LA CASA DE CAMPO,
con sus campos, huertos, y tierras.*

*Sitio de
la Casa de
Campo.*



QUIEN quisiere hacer edificar, y fabricar Casa de Campo para habitar en ella con su familia, y para hacer cria de todas fuertes de animales domesticos, assi terrestres, como volatiles, de los quales, juntamente de las utilidades, y provechos, que por ocasion de ellos provienen à un Padre de Familias de la Casa de Campo, entiendo en este quarto Libro tratar, como por advertencias. Primeramente, se debe procurar buscar un buen sitio de tierra, ò parte de buen clima, y Cielo clemente, y el ayre salutifero, y aguas buenas, y fertil, y buena calidad de hondura de tierra: aqui podeis hacer la fabrica, y obra de la Casa de Campo, y hacer en ella una buena entrada, y muy buena cocina, porque en una Casa de Campo el mejor aposento debe ser la cocina, y despues la entrada, ò zaguan de la casa.

*Sitio del
huerto.*

A la parte de mano derecha àcia donde sale el Sol, ò Levante, formareis el huerto, para sembrar en èl las yervas, y hortalizas necesarias

farias para la Casa, y las legumbres, cañamos, lino, calabazas, melones, pepinos, algarrovas; y por mejor ornamento algunas flores olorosas, y tambien de todas maneras de arboles de frutas, tanto de las del Verano, como de las frutas de conserva, de las quales largamente en particular se ha tratado en el primero, y segundo Libro; y en dicho huerto tambien podreis acomodar las colmenas de las abejas, de las quales se tratarà en este quarto Libro largamente.

Entre la parte de Medio Dia, y el Septentrion, procurareis, que queden colocados los campos para sembrar los trigos, de los quales campos, y de sus calidades, y modo, y manera de beneficiarlos, se ha tratado atràs en el segundo Libro; y entre el Septentrion, y el Poniente acomodareis un ambito de tierra para plantar arboles, que produzcan madera para hacer obra, y leña para quemar; en el qual lugar tambien si quereis tener, ò hacer dehesa para conejos; y de la parte de Medio Dia, en lugar de alguna altura, plantar la viña, y aquella tratar, y gobernar, como se ha dicho, y tratado en el tercero Libro. Y si acaso, por sucession, ò de otra manera, tuviereis yà Casa de Campo de grangeria en la Campaña, procurareis acomodar aquella, como arriba està señalado.

Sitio de los campos, y de los arboles.

Sitio de la viña.

Advirtiendo, que si la haveis de comprar, sea con seguridad, que no os la puedan quitar, por no perder los gastos hechos en ella, y no os perdais en pensar, que os han de bolver los gastos de las mejoras que haveis hecho en ella; porque las mas veces se pierde todo, ultrà del tiempo que se pierde del ir, y venir à las Ciudades, ò Villas donde estàn las Cortes, ò Tribunales, que es muy dañoso para los hombres de la Casa de Campo, ocupar el tiempo que deben tener para el provecho, y grangeria de su Casa; y assi si la haveis de comprar, haced que sea bien segura, y que la poseais con buena paz, y procurad mas pedir, que defender; sobre todo, procurareis de pagar las decimas, y derechos dominicales sin fraude, porque semejantes fraudes son causa de desaprovechar los frutos; y si la dicha Casa de Campo que compràreis, ò tuviereis por sucession, no tuviere las cosas arriba dichas, no por esso os haveis de espantar, ni tener melancolla, sino que debeis estàr contento de aquello que Dios os ha dado; porque lo que en esso os parece que falta, os lo darà Dios nuestro Señor en el entendimiento, infundiendoo la industria necessaria para acomodar vuestras cosas, conforme deben estàr; y assi, por medio de vuestro trabajo, y diligencia, podreis haver lo que faltare en dicha Casa de Campo, y por lo que puede ser que no halleis lugar, y sitio que tenga buen clima, Cielo cie-

mente, y ayre salutifero, y buena agua, porque parece casi ser imposible hallarse todo junto; y así, yá que no se pueda hallar del todo, à lo menos procurareis, que si el dicho lugar, ò sitio no fuere fértil, como quisierais, conviene, à lo menos, que haya algun favor de buen ayre, y no que sea lugar pestifero, y de ayre corrompido, aunque fuesse fertilissimo; porque poco aprovecharia serlo, si continuamente las vidas del Padre de Familias, muger, hijas, criados, y criadas estuviessen enfermas, y en peligro de la muerte; y aunque es verdad, que adonde hay necesidad, de la misma necesidad nace la industria; quiero decir, que no hay lugar de tanta incomodidad, que no haya al contrario por recompensa alguna comodidad, como aora en los lugares incomodos de demasado calor, acostumbra haver comodidad de buenos vinos, y de frutas de conserva, y en los lugares demasadamente frios hay mucha comodidad de aguas dulces; y muchas veces se vé, que quando la tierra no parece fructifera en la superficie, lo es en el centro, como se vé en piedras, y minerales; y en lugares llanos, y eminentes, acostumbra faltar agua natural, y viva, aunque la tierra sea fuerte; y en lugares altos, y de montes, acostumbra haver demasada abundancia de agua: todavia con la buena industria, y trabajo de los hombres, se pueden acomodar los lugares, convirtiendo los malos en buenos; y así el edificio, aunque sea viejo, para la conservacion de la salud, se puede acomodar, y hacer eleccion en el mejor aspecto del Sol, procurando en que haya buena hondura de tierra.

Aunque en estos lugares altos, y llanos haya falta de aguas, con la industria se puede dár remedio, haciendo dentro del ambito del patio de la entrada de la Casa un pozo, y abrevadores en el canton de la cavalleriza, ò establo; y tambien hareis una cisterna en vuestro huerto, y aqueductos por debaxo de tierra, para que tenga la humedad por largo tiempo; y si la tierra es fuerte, no conviene engordarla à menudo, ni llevar à ella estiércol, sino fuere de quatro en quatro años. El pozo conviene que sea grande, para poder sacar copia de agua de una vez, la qual hareis poner en un grande vaso, ò pila particular, para el uso de vuestros animales.

La Cisterna, y su betun. Es necessario sobre todo, tener diligencia en recoger todas las aguas pluviales, para tener provision de agua en la cisterna. Debe ser la cisterna situada en parte que se puedan recoger todas las aguas de lluvia de todos los cubiertos, y debe ser con mucha diligencia, bien estañada, y enlutada de buen betun por todas las partes de todo el hueco, de pez clara, gordura, cal viva, todo bien mezclado juntamente, y reducido à betun.

Algunos ponen en las cisternas anguilas , y otros pescados fluvia- *Por què se*
 les para criarse en ellas , à fin que por el movimiento que ellos ha *ponen pes-*
 cen al agua , se haga mas ligera , y suceda en cierto modo à la pro- *cados en*
 priedad , y naturaleza del agua corriente. *las cister-*

Si la Casa de Campó fuere lexos de rios , hareis que vuestros pra- *nas.*
 dos estèn cercanos à alguno ; aunque à la Casa de Campo le es con-
 veniente estàr lexos de rios , por no estàr sujeta à las inundaciones ,
 y estragos , que suelen hacer en ellas ; pero tampoco no es bueno estàr
 muy lexos de rio , ù de mar , para poder llevar con comodidad los
 frutos à las Ciudades ; mas conviene hacer eleccion del sitio en lu-
 gar algo alto , para el asiento de la Casa. Dexense los placeres à los
 Principes , y grandes Señores , los quales por su deleytacion hacen
 habitacion en el Verano en lugares aquaticos , excelentemente cul-
 tivados , y preparados con todos los deleytes ; y así el gusto del Pa-
 dre de Familias no debe ser semejante , ni hacer cosas que excedan
 en gasto al recibo ; porque los Principes tienen Casas para un tiem-
 po , y para otro , segun los tiempos , y gustos.

Si vuestra Casa de Campo fuere en lugar seco , y de monte , ad-
 vertireis en hacer estè situada , de manera , que tome del Oriente ,
 y Equinoccial , que tome del Sol en saliendo en los meses de Marzo ,
 y Octubre.

Para hacer juicio de los lugares aptos para hallar agua buena , ha-
 cer pozos , y hallar la agua de las fuentes , y la calidad , salubridad , y
 bondad de ellas , el tiempo mas comodo de todo el año , y para hacer
 juicio mas acertado para hallar las venas de las aguas de los pozos , y
 fuentes , es en el mes de Agosto , ò Septiembre , que entonces es fa-
 cil cosa de conocer las fuerzas de dichas venas ; porque la tierra , por
 los grandes calores del Verano , no tiene mas humedad que la de
 las lluvias , y es cosa cierta , que semejantes venas de pozos , ò fuen-
 tes , nunca llegaràn à enjugarse , ni les faltará abundancia de agua.

Hacese juicio para hallar los lugares aptos de agua para ha- *Juicio pa-*
 cer pozos , por estas señales. Conviene tomar , y escoger los luga- *ra hallar*
 res de la parte de Levante , baxando de principio de la parte de *lugares ap-*
 Septentrion , y nunca de la parte del Occidente , y aun fuera me- *tos para*
 jor , que dichos lugares fuessen de la parte de Medio Dia. En *hacer po-*
 diversas partes de estos lugares hareis algunos ojos , de anchu- *zos.*
 ra de tres pies , y de hondo cinco pies , y a la mañana en salien-
 do el Sol , ireis con un baculo , guarnecido en un cabo de
 una virola llana de hierro , ù de laton , y con dicho bacu-
 lo dareis golpes dentro del oyo , en el suelo , con el cabo de la
 virola , parando la oreja , escuchando , y teniendo cuenta al soni-
 do

do que hará el golpe del baculo ; si hiciere el sonido como quien dà en un mortero , ò taza rompida , ò como quien dà encima de barro , ò de otra tierra muy dura , ò por mejor acertar , como quien dà el golpe encima de una caberna , ò lugar concabo debaxo de tierra , es seña de agua.

Juicio para hallar agua.

Tambien en dichos meses , quando la tierra està bien seca , un poco antes que el Sol salga , os pondreis en tierra tendido boca abaxo ; y mirando , y teniendo el ojo à la parte de Levante , àcia donde viereis salir algun vapor , à modo de algunas pequeñas nubes , es seña que la agua està muy arriba , y cerca de la superficie de la tierra , y assi ferà el mejor sitio para hacer pozos.

Tambien podreis hacer otra , y mas prompta , y facil experiencia , poner en los oyòs arriba dichos esponjas , ò pedazos de lana bien limpia , y enjuta , y cubrirlas de ramos , y hojas secas de arboles , y despues de algunos dias las sacareis de dichos oyos , las quales , si las hallais marchitas , y humedas , demostraràn la abundancia del agua , segun la cantidad de la humedad que en si tuvieren ; si al contrario secas , demostraràn la falta de la agua.

Muchos hacen juicio de abundancia de agua con las pequeñas nubes , y vapores que se ven alzar de la tierra en el ayre en tiempo seco , y sereno ; todavia , sea como se quiera , no se debe tener del todo confianza , antes de empezar à hacer los pozos , en las yervas que la tierra produce ; porque debaxo del llanten , grama , quinquefolium , trifolium , millefolium , aunque la agua en estos lugares no està lexos , no es buena agua , ni de buen gusto , si no fuera que con mucha trabajo hiciesen el pozo muy hondo , como si le hiciesen en algùn lugar arenoso.

Otro juicio para hallar agua.

Debaxo de la berbena algunas veces se halla agua , y honda , segun el natural de la tierra , teniendo las venas su origen debaxo , viniendo la agua brollando , ò sea de arena colorada , ò de roxa parda , y no que vengan por los lados , que estas presto se enjugan. Sobre todo , para tener pozos , y tener agua de buen gusto , y que nunca venga à enjugarse , conviene escoger que sea tierra arenosa , ò negra , ò llena de piedras coloradas , ò tierra barrosa , y principalmente aquella que tiene piedras , y arena todo mezclado. Nunca aquella que es lodosa , ò en otra manera humeda , ò aquella en donde crecen las cañas , luces , rosaies , ò otras semejantes plantas , que son concrias de humor aquatico , la agua no es buena , ni de buen gusto , aunque dichos lugares sean de continuo abundantes de agua. Procurareis tanto como os sea posible , en hacer que vuestros pozos sean lexos de los follos ,

y otras partes, donde haceis que el ettiercol se consume, y se pudra, y de los establos, corrales, y de donde están los puercos, y de todo otro lugar, que los orines de los animales pudiesen hacer daño à dichos pozos, si yà no fueren muy hondos: verdad es, que los pozos serán mejores los que tuviessen la agua mas arriba, y no muy honda, porque la de semejantes pozos, es en Invierno menos caliente, y en Verano menos fria; y todavia ella será mejor, por participar mas del Sol, y del ayre, que son las dos cosas que mas la ennoblecen. Si acaso la incomodidad del lugar fuere causa de haverlos de hacer mas hondos, será necesario emmendar el vicio de la agua en sacar de ella amenudo, porque el continuo movimiento, y agitación de la agua, la mejora, y beneficia; y sobre todo, no conviene que los pozos estén cubiertos.

Tambien las fuentes son muy necesarias en la Casa de Campo, tanto por la comodidad de la agua, que es mejor, y mas agradable que no la de los pozos, como tambien por el adorno de dicha Casa. Para hallar la madre, y venas de las fuentes, es necesario valerse de semejantes modos, como los que arriba se han dicho en el hacer juicio de la agua de los pozos, si no fuere necesario escoger de la parte del Septentrion, y debaxo de los montes altos, y grandes, teniendo concabidades, y circuitos por el contorno de llanuras, porque en aquellas el agua se recoge, y se puede sacar haciendo regueros, y aguaductos; y esto es queriendo tener agua con gran abundancia: empero queriendo buscar la perfeccion de la agua, es necesario escoger los lugares altos, y descubiertos, los quales gozan del Sol en saliendo, porque el agua de aquellas fuentes es muy mas ligera, y delicada; y quanto mas corriente tiene, viniendo de muy lexos, el ayre, y Sol la puen mejor apurar; y fuera mucho mejor si se despeñasse, ò derrumbasse de altas peñas, y levantados derrumbaderos, por el rompimiento, y batimiento que haria, cayendo por los despeñaderos. Tambien es necesario tener cuenta, que dichos montes tengan abundancia de las yervas, como es llantèn, grama, cola de zorra, poleo salvatico, salvia ultramarina, millefolium, camaleon, y generalmente otras yervas, y plantas que nacen sin plantar, y son verdes de naturaleza, y bien ramadas, espesas, y bien floridas.

Para hallar aguas de fuente.

Si acaso las fuentes fueren algun tanto lexos de la Casa de Campo, las podreis conducir con algunos conductos de canales, ò cañonadas, y mas acomodadamente con cañones de madera de olmo, ò de pino, porque semejante madera tiene un humor muy aceytoso, y caliente, que resiste valerosissimamente à la humedad del agua, por-
que

que los de barro quieren ser gruessos de dos dedos , y anchos de un cabo ; que el uno pueda entrar dentro del otro : los que son de plomo son mas ruines , porque el agua que corre por dentro dellos, toma una mala calidad del plomo , que muchas veces acontece , que causa camaras de sangre , y muchas otras enfermedades. Por evitar todas estas enfermedades, è inconvenientes que pueden suceder, fuera bien soldar , y embetunar los dichos cañones por de dentro, con un betun, ò mixtura hecha de cal viva, con gordura de puerco, pez liquida , y claras de huevos, aceyte, y limadura de hierro , porque todas estas cosas resisten à la putrefraccion de la agua.

*Mejores
aguas.*

No basta haver hallado la agua del pozo, y de la fuente; pero aun conviene tener cuenta en la salubridad de la agua , por lo que consiste en ella nuestra vida ; y así, el Padre de Familias de la Casa de Campo debe ser curioso en tener buena agua , porque el principal beber de los de su familia , es de agua ; y por esso la mejor , y mas saludable agua de todas, es la de la lluvia que cae del Cielo, y especialmente quando truene fuerte ; despues aquella que baxa de los montes , y despues aquella del pozo ; y la peor es aquella de los estanques, y mucho mas ruin, y pestifera la que no corre, ni se mueve.

De las aguas podreis hacer peueba por los minerales que pasan, como se ha dicho en el tercer Libro, en el Capitulo decimo en la destilacion de los licores.

*Prueba de
las aguas.*

En quanto al agua del pozo, y de fuente, las quales no siempre se hallan buenas en todos lugares , se puede hacer juicio de su bondad, si no tuviere ningun olor, ni gusto, si fuere clara, y limpia , tibia de Invierno, y fria en el Verano, facil de calentar, y prompta en refriarse; si en ella los garbanzos, habas , y otros legumbres se cuecen facilmente ; y si teniendola reposada por algun tiempo en algun vaso de cobre, ò de plata , no dexare tintura alguna ; y si aquella , entre otras señales , fuere muy ligera.

*Tierras
que produ-
cen pie-
dras.*

Hay algunos lugares comunmente muy pedrosos, y esso se conoce meneando la tierra que es aspera , y de las piedras pedernales que fueren encima de ella ; de manera, que en estos lugares incultos muchas veces se hallan cosas à semejanza de fruta, y granos añadidos, y cor gelados en piedra, y se ve maderá condensada en piedra, que con el cabar se hace dello pronta experiencia. Estas piedras pueden servir para hacer paredes, muros, cercas, y valladas, de huertos , viñas, y otras comodidades, sin otra utilidad de vender de la piedra para labrar, y hacer obra de tajo; pero haveis de guardaros de las venas de semejantes piedras, y de sus engaños, porque muy à menudo hacen costar caro sus trabajos. Sobre todo, haced prueba por vuestra ex-
pe-

perencia , ò por buena informacion de vuestros vecinos , què frutos , què granos , què manera de arboles fructifican mejor en semejantes lugares , porque algunos no producen fino centeno , que es contra su natural , por la suma hondura. Todas las tierras tienen su propiedad en producir frutos , algunas quieren tan solamente el puro trigo ; otras quieren las legumbres , y algunas veces el trigo , y centeno juntamente mezclado , y son infructíferas para huertos , y arboles.

Todas aquellas que estàn sitiadas entre dos rios , producen frutos , y granos con abundancia , y dàn infinidad de yerva , con todo , con diligencia , è industria del buen Padre de Familias , se puede corregir la tierra débil , así como se pueden domesticar , y amansar los animales con el trabajo , diligencia , è industria del hombre.

En los lugares aquosos es necesario valerse de la comodidad de la agua , divirtiendola con conductos , acequias , y canales para beneficio de pesquerías , viveros , y praderias por el contorno en los lugares mas acomodados , en los quales podreis disponer los arboles , y plantas utiles , que sabeis desean la agua. Fuera muy necesario , segun la diversidad de la hondura de la tierra , que en lugares aquosos se hallan à menudo muy diferentes , y estraños à su naturaleza , en la qual fuera bien apropiar la calidad de las plantas.

Vuestra casa , en semejante lugar , debe ser fuerte , y será muy placentera en el Verano , y de mayor entretenimiento en todo tiempo , rodeandola de agua , à modo de Isleta , como se vé en muchas partes , en la qual comodidad se puede en todo tiempo oportuno tomar pescado , aves salvaticas , y nutrimento de arboles , así de fruta , como para madera para obrar , y para el fuego , sin la comodidad de su excelente pesquerías ; empero vuestra salud , y de toda vuestra familia tomarà grande lesion , mayormente en el Invierno ; y es muy mejor hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto , y dexar la agua abaxo , para recreacion de la vista , si yà no teneis comodidad de hacerle un vallado , como un prado para vuestros animales , que este lugar les seria muy util , excepto el ganado de lana.

Si vuestra Casa de Campo consiste , por la mayor parte , en desierto , ò en lugar inculto , pondreis la tierra à cultura , y la bolvereis buena , beneficiandola diligentemente , y à menudo , porque con la labranza , las yervas mueren facilmente ; y si teneis deseo de mejorarla presto , mas seguro es que estercois la tierra los dos primeros años , y que en ella sembréis altramuces , ò habas , y de esta manera corregireis , y beneficiareis vuestra tierra , para poder sacar alguna utilidad , y entrada de provecho en vuestra Casa de Campo.

Tierra pedregosa.

La tierra pedregosa se puede limpiar, facendo las piedras, y si de ellas huviere mucha cantidad, conviene hacer montones en la tierra, quando las cosas valgan varatas, haciendo grandes hoyos en la tierra, y poner las piedras en òl hondo, y la tierra encima.

Tierra de bosques.

Si la Casa de Campo consiste, por la mayor parte, en bosques, podreis hacer tierras nuevas, desarraygando los arboles con la raíz; y si no fueren muchos, bastará cortarlos, y quemarlos; despues dár à la tierra su labor necessaria; hecho esto, acostumbran dár el primer año grandísimo fruto, porque queda gorda de las hojas, y yervas de muchos años; pero despues de perdido su primero alimento, buelve sin substancia, y no es así fertil.

Calidades de las tierras, y los granos que requieren.

Si la tierra fuere flaca, y ruín, se puede mejorar con estiercol, y con otra que sea muy gorda; y à mas de esso, con la ayuda de alguna agua debaxo, no dexa en algunas partes de dár fruto, y utilidad al Padre de Familias; pero quieren dichas tierras algun tanto de reposo, y variedad de trigos, y granos, como legumbres, despues centeno, la qual comunmente es conocida; quando la tierra es muy gorda, y negra, entonces es buena para grano; quando la tierra es blanca, y seca, es buena para sembrar legumbres, y frutos salvaricos; y así conviene acomodarse à la naturaleza de la tierra; y segun aquella, plantar, y sembrar legumbres, mijo, panizo, lentejas, yerbos, y las cosas que no requieren mucho la tierra gorda, barrosa, y fuerte, como en muchos lugares, que requiere ser labrada, y cultivada muy hondo, y todos los otros lugares, que por desviar las aguas, que naturalmente están entremezcladas, y por la vascofidad de la tierra no pueden así acomodadamente agotarse, semejantes lugares no son así comodados para los arboles, y viñas, sino para algunos arboles fructíferos, bien cultivados, y mantenidos.

Edificio de la Casa en lugar alto.

Si haveis de hacer el edificio de la Casa de Campo en lugar alto, y cercano de algun rio, ò laguna de agua, tomareis en el aspecto la mitad del Oriente, y la otra mitad del Septentrion, por lo que el lugar está sujeto à putrefraccion, y será mal sano.

Tierra buena.

La mejor calidad de tierra es la negra, que facilmente se desmenuza meneandola entre las manos, y que se siente ligera, y dulce, y gorda en el menear, y la semejante tierra se halla en muchas partes; estas son acomodadas à toda fertilidad, y copia de todo bien, ricas de cogidas de granos, yervas, viñas, y para todas maneras de frutos; el País de estas semejantes tierras, se puede llamar tierra de promission.

Dice el proverbio antiguo, que el buen Padre de Familias ha de en-

entender, mas al provecho de dura, que está por venir, que à la utilidad, y bien, que goza de presente.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DEL SITIO, FORMA, Y FABRICA DE LA Casa de Campo, con las figuras de formas de Chimeneas, para que el humo no buelva abaxo, por qualquier viento que ande.

EL buen Padre de Familias, y el Autor de la Georgica Latina, dicen, que hecha la paz, hecha la casa, demostrando como se deben estimar, y apreciar las casas grandes, y que tienen muchos apartamentos; pero despues aconseja, que tan solamente cultive lo poco que el hombre puede cultivar; porque así como la jaula grande no hace mayor el paxaro, así la casa grande, y las muchas tierras, y sobradas posesiones, no dãn fuerzas, ni caudal al Padre de Familias para entretenerlas, y cultivarlas; y por el tanto aconsejo, que la casa sea conforme al trafago.

Dicese, que la vista del dueño engorda el cavallo; y así, el dueño de las tierras las ha de visitar à menudo, porque con su vista las engordará, si las tuviere afición, porque verá lo que les falta. Pocos arrendadores hay, que tengan tanto cuydado à la utilidad del dueño de las tierras, quanto hacen por sí propios. Debese estimar mas una mediana fabrica de buena calidad, y materia, y bien hecha, poco sumptuosa, pero bien puesta, y bien acomodada, con que tenga un poco de todas cosas, que un lugar ancho, y magnifico, que cause embidia, y emulacion à los mas ricos, ò que en poco tiempo el dueño de ella se le haya de vender; porque dice el buen Agricultor Romano, que el buen Padre de Familias debe abrazar, y hacer solo aquello, que sus fuerzas, y poderio llegan, y no mas, porque despues no las haya de vender; y quando comprare alguas posesiones, procure que sean mejores que las suyas, porque si son ruines, el mismo se hace grande daño, y queda en pérdida, y con daño de su casa; antes bien deben su casa, y tierras à menudas ser visitadas, y reparada la ruina de ellas, antes que vayan de mal en peor, porque la negligencia de un año cuesta tres veces mas; para lo qual entiendo, que es mejor que el dueño, y señor de ella haga habitacion ordinariamente en su Casa de Campo, que no en las Ciudades, y Villas, y que no se desvie en cazar, ni en banquetes, ni con muchas compañías à beber, bien tratar, passear, ni dedicarse à otros malos pasos, y recreaciones de animo; antes bien, entre tanto que estuviere en

en la casa, sus passatiempos deben ser en Filosofia del govîerno de sus cosas, que de otra manera su casa tendria mas gasto que recibo.

El sitio de vuestra fabrica de la Casa de Campo, debe ser en el lado de un pequeño monte, ò cuello de alguna roca, para que ni el frio del Invierno, ni el demasado calor del Verano os molesten; y tambien porque las aguas que vienen, ora sean del Cielo, ora de fuentes manantiales, corren mas sin detenerse, y no dañan à los fundamentos de la casa, ni à la salud de sus moradores, por quanto no se rebalsan, ni corrompen: primeramente, que no sea demasadamente sujeta à vientos, y lluvias de todo el año, y poner su vista de la parte del Sol, y naciente del mes de Marzo, ò de Septiembre, porque los vientos que vienen de essas partes, son muy sanos los rayos del Sol, que vienen à entrar por la mañana en casa, mitigan, y rompen la densidad del ayre, aunque quanto mas la fabrica fuere de la parte del dicho Oriente, tanto mas puede en el Verano recibir el viento, y en el Invierno fuera menos molestada de las borrascas, y yelos.

La troxe,
à granero. La troxe, ò granero, para conservar el trigo, y otros granos, sea à la parte de Poniente, y el establo, ò cavalleriza à la de Medio Dia, y el restante al Septentrion, aunque cada qual hace su fabrica, y obras à su modo, y en todo siempre la razon debe ser preferida; y fuera el hombre de poco juicio, que teniendo sitio, y comodidad no haga compartimientos de los aposentos, y estancias, de modo, que un lado de su camara tenga vista encima de su cortijo, y en la principal entrada de su casa, y de la otra parte encima el huerto, y tierras de mayor importancia, segun la disposicion de sus posesiones, y hacienda.

La forma de la Casa de Campo. Para ordenar mas acomodadamente una Casa de Campo, ò habitacion hecha de nuevo, ò reparar una vieja à su modo, y gusto, conviene se rija de la manera que se sigue. Figurareis un quadro, ò plaza grande, y espaciosa, bien quadrada de todas partes, en medio de la qual hareis cabar dos grandes fosos, para viveros, ò acequias de agua: el uno para los anfares, anades, y otras aves de agua: el otro para poner en remojo mimbres, cercos, y otras cosas semejantes; y asimismo para la putrefaccion de los estiercoles, y un pozo con dos, ò tres pilas de piedra tajada grandes, para beber los animales, gallinas, y pollos; y si no hay comodidad de fuente, hareis dos fosos mas, el uno que reciba los estiercoles nuevos, y conservar aquellos para el año viniente; y el otro para tener aquellos que son viejos, y del todo podridos para llevarlos à los campos: estos dos fosos, ò balsas de estiercol, deben ser en lugar pendiente, y hondo, que la tierra no se beba la humedad, por que conviene que el estiercol estè continuamen-

te en humedad, à fin, que si entre el estiercol hay alguna cosa ruin, ò grano putrefacto, que no pueda vivir quando el estiercol estè en el campo: por esso el inteligente Agricultor acostumbra cubrir los estercolares con las inmundicias, y basuras que echan de la casa, para que el viento no los seque, y enjuge, ni el Sol los queme.

Este quadro grande debe estàr cerrado de muro, para que dentro se pueda hacer la fabrica de vuestra casa; y en dicho muro, de la parte de Poniente, hareis la puerta, con que estè cubierta para quando llueve; y que sea la dicha puerta alta, y ancha, que una carretada de yerva, ù de paja pueda entrar por ella acomodadamente.

Los aposentos de vuestros trabajadores sean fabricados bien de un lado de la puerta grande, à mano izquierda, y que tomen luz del quadro grande de la parte del Poniente, no obstante que su puerta, y camara estèn encima del quadro de la parte de Levante.

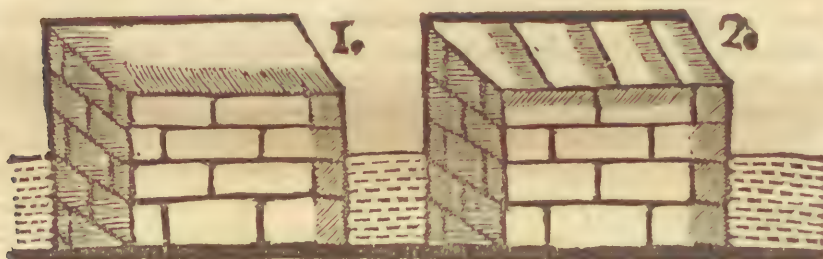
En la chimenea de las cocinas, y de otros aposentos, acostumbra el viento hacer bolver el humo abaxo: cosa muy enfadosa, tanto por no poder hacer habitacion por el humo, como porque ahuma todo el aposento, y todo lo que hay en èl, como tambien por el proverbio, que dice: *Humo, y mala cara, saca la gente de casa*. La causa de esso es, ser las chimeneas tan estrechas de abaxo, de tal manera, que no pueden recibir el impetu del mucho humo; y la causa principal es, el no saber los Albañiles los secretos que en esso hay: la razon es, porque el humo, de su naturaleza siempre vâ à lo alto, no solo por el impetu, y fuerza que le dà la llama del fuego, sino tambien por la ligereza que tiene; y así havemos de saber, que adonde dà el viento, y adonde hay grande copia de leña, ò madera verde, buelve el humo abaxo: por esso la chimenea que tuviere de todas las quatro partes agujeros, ò respiraderos, con intermedios, ò tabiques del uno al otro de la parte de adentro, no havrà ningun viento que impida la salida del humo; porque si el viento le dà de una parte, halla resistencia del tabique intermedio, que es entre el uno, y el otro, sin hacer impedimento à los otros agujeros, ò respiraderos, los quales sacan el humo: esso tiene probado el Autor de este Libro, en la chimenea que tiene hecha del modo dicho, en la casa de la Iglesia del Temple de esta fidelissima Villa de Perpiñan, el año de mil seiscientos y once, con muy feliz suceso; porque hasta agora, que somos en el año de mil seiscientos y veinte y seis, en todas las diversidades de vientos que ha hecho (que no faltan en Rosellón) siempre ha sacado muy bien el humo, sin bolverse nunca abaxo: no obstante que tiene arriba el padastro del campanario de dicha Iglesia, y otro de la casa de los herederos de Don

*Modo de
hacer las
chimeneas.*

Luis Taquin; y por ser cosa tan conveniente, no solo para la Casa de Campo, pero aun en todas las Casas particulares de las Ciudades, y Villas, se enseñará aquí algunos modos, y diferencias de chimeneas, que siguiendo el modo que abaxo se dirá, y se hará demonstracion con sus figuras para mayor declaracion, siempre por qualquier viento que haga sacaràn el humo por arriba, sin bolver abaxo, aunque arriba tengan qualquier padastro de qualquier casa.

Tres modos de chimeneas diferentes.

Tres modos de cañones de chimeneas os enseñaremos, que hay para dicho efecto; los unos largos, y estrechos, que son los ordinarios por todas las casas; otros quadrados, que son los de las chimeneas de la Casa de Campo, y de los Palacios, y Conventos, que se hacen en el medio de la cocina, que por todo el contorno se pueda acomodar toda la familia. La forma, y declaracion de ella se verá en las figuras que se figuen.



El cañon de la chimenea comun, es largo, y estrecho, como la del Autor de este Libro: se debe hacer que tenga el cañon concavidad de la parte de arriba, siete palmos de la medida de Cataluña, lo menos, y de abaxo tan ancho como se pueda hacer, porque la anchura de abaxo ayuda mucho à que salga el humo por arriba; y quando el cañon fuere hecho hasta un pie encima del tejado, à la forma de la figura primera puesta arriba, se debe hacer el repartimiento con tres ladrillos del canton del largo, con yeso, como se vê arriba en la segunda figura, y assi se irá continuando, subiendola mas arriba por todo el contorno, y por los tres traviesos, y vereis que ireis haciendo, y subiendo quatro cañones quadrados, los quales deben subir quatro, ò cinco pies; despues la cubrireis, dexando abierto el un cañon en la una parte del estrecho de la chimenea, y el otro à la otra parte del dicho estrecho, y los
otros

otros dos, el uno en una parte de la anchura , y el otro en la otra parte , y la abertura que sea en quadro , como el mismo cañon lleva la medida , como lo vereis en la demonstracion de la figura que se sigue , y el humo que saca por los dichos cañones , que son dentro quadrados ; y de esta manera , quando el viento entrare por el cañon , no hará impedimento à los otros en el sacar el humo , por la resistencia que el viento hallará de la cerradura , y traviessos que están dentro entre el uno , y otro , porque es imposible , que à un mismo tiempo soplen quatro vientos juntos ; y si soplaren , serán de poco momento para poder impedir todos quatro cañones juntos.

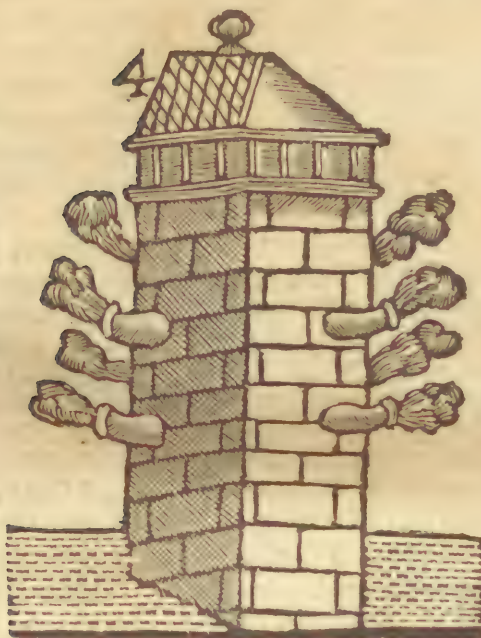
Demonstracion de la figura arriba dicha.

La chimenea de la Casa de Campo debe estar puesta en el medio de la cocina , porque en el Invierno toda la familia pueda calentarse por el contorno ; y el cañon debe ser quadrado , conforme la figura , y declaracion que se sigue.



Quando dicho cañon quadrado saliesse encima del tejado un pie, en forma de la primera figura, la cruzareis de canton en canton con dos barras de hierro, como la segunda figura lo demuestra; y dichas barras de hierro deben ser gruesas, y llanas; y despues ireis continuando dicho cañon por el contorno, y por dentro encima los traviessos de las barras de hierro de ladrillos hechos con yeso, y que estèn atados con los contornos de altura de quatro, ò cinco pies, y despues la cubrireis, dexando cañones abiertos cada uno por su parte, como se demuestra por la figura con el humo arriba puesta, y desta manera sacará el humo por qualquier viento que haga, por las razones arriba dichas en la primera chimenea.

Hay otro modo de cañon de chimenea para sacar el humo por arriba, y que cuele bien, sin dár pesadumbre, ni molestia à los moradores de la casa, por qualquier viento que haga, que es el modo, y manera de la quarta figura abaxo puesta, haciendolo en cada parte encima del tejado dos cañones hechos de barro cocido, ò hechos con dos tejas, la una con la otra, ò de otra cosa; esto es, que la una vaya un poco ácia arriba, y la otra un poco ácia baxo, como se puede ver por la figura siguiente.



El horno de la Casa de Campo, debe estar puesto fuera de la Casa, y la boca dentro de la chimenea; à mano izquierda de la entrada debe haver un aposento para tener los trabajadores sus cosas del vivir, y dispensa, conservadas, y los platos, y escudillas, y debaxo debe estar la bodega, y de la otra parte la camara, ò aposento para acostarse los trabajadores, y otra consecutivamente para sus hijos, y criados; à mas de estas dos camaras hay otra, la qual estará encima el cortijo, para poner su leña, ò madera para el fuego, y los instrumentos, y otras cosas necesarias; y el sobrado de esta Casa puede servir de troxe, y para las frutas, legumbres, simientes, yervas, y raíces que quisiereis conservar. A mano derecha de la puerta debe estar la cavalleriza de los cavallos, ò mulas, con una camara terrena harto grande, que esté junto à la puerta, para que duerma el carretero, u otros mozos, y tener en ella reservados los collares, frenos, sillas, y otros jaeces, ò alhajas de los animales, y al lado los corrales, y establos para los bueyes, y batas; y encima destos establos,

bios, el pajar para tener el alcacèl, la paja, y otras comidas para los animales. Enfrente de la puerta grande de vuestra Casa, * debe corresponder la entrada de vuestra habitacion; la qual, por una escalera de dos descansos, y de nueve, ò diez escalones lo mas, en el primer descanso, à mano derecha de dicha escalera, hareis vuestra cocina, y aposento vuestro, y de los otros criados; despues continuareis el aposento de la tinaja, y prensa para hacer el vino, y de la otra parte la bodega; hareis la entrada de vuestra camara, y recamara, y guarda ropa, en el lado derecho, y dexareis otro tanto alojamiento à la otra parte, para los amigos, y forasteros; y hareis vuestra principal viita, y ventana de la parte de Levante, y alguna ventana de la parte de la entrada de la Casa, para tener noticia de vuestros criados, y para vèr quien vâ, y quien viene; y al fin de cada retrocamara una secreta (que por ser tan necessaria, se alzò con esse nombre) que conviene para el cuerpo, y en la parte inferior otra para los criados, y trabajadores, y su familias; à la parte superior de vuestra camara hareis un aposento para seruiros de troxe, de una parte para el centeno, y trigo, y de la otra para las legumbres; el qual troxe tendrà una ventana pequeña de la parte de Tramontana, ò Cierzo, por ser aquella parte de Cielo la mas fria, y menos humeda, las quales dos cosas quieren mucho los granos para conservarse largo tiempo. En el cabo de la bodega hareis un cubierto para las gallinas, pollos, y aves; y al cabo del aposento de la tinaja pondreis el palomar para las palomas, si no fuere que tengais licencia del Señor del Termino, para poder levantar una torre, que en tal caso estará mejor en el aposento mas alto de la torre: el aposento para las gallinas, y pollos, ha de estàr fabricado de manera, que la parte inferior pueda servir para las aves de agua, nidos, y cestos para poner los huevos, y empollarlos, y alguna separacion para los pollos de Indias; quanto à los pavones, los dexareis ir, y alojar por todas las partes donde ellos quisièren. Hareis el cortijo para el ganado de lana, y puercos, al medio, de manera que no tengan luz sino de la parte de la quadra; y en el principal cortijo hareis una separacion de ramos, ò leña larga, para separar los corderitos de sus madres, y asimismo hareis de las cabras, y añadirèis à las ovejas dos cercas mas, bien altas de todas partes, la una para las sarnosas, y la otra para los moruecos; de la misma manera hareis otra para las cabras, y cabritos, y los sobrados serviràn para recoger yerva, ramos, &c. Frontero de essas estancias estará bien un cubierto, con la puerta grande, que por debaxo puedan passar las aves à ponerse en

en cubierto quando llueva, ò quando hace el Sol muy ardiente: este aposento sirve para poner el centeno, y legumbres, antes que se trillen. Entre el cortijo de las ovejas, y pocilga de los puercos, hareis un cubierto competentemente alto, para poner debaxo de cubierto el carro, carretas, arados, y otros instrumentos de la labranza. Por debaxo de una esquina de vuestra escalera entrará al huerto el hortelano; pero vos entrareis por una escalera, que baxe à èl desde vuestra camara; el qual huerto de la parte derecha sea para las yervas de comer, y otro repartimiento para las legumbres, y tambien el lugar de las colmenas à la otra parte: yendo de vuestra escalera al muro del huerto, será todo de arboles de fruta, sin otra cosa; y à la entrada de los dichos arboles tendreis un lugar dedicado para los arboles de fruta de hueso, y de pipitas, para poder despues ingerir.

La puerta de la parte del prado para vuestra entrada, y salida particular, será hecha de dos alquitravas pequeñas, con quatro, ò cinco almenillas encima, con una puerta buena, y por ella entrareis en Casa; y no tendreis en ella mal olor de los establos, ni del cortijo grande, y entrareis, y saldreis à placer à vuestro gusto sin saberlo los de Casa. Yo entiendo que la dicha fabrica sea hecha segun la hacienda; porque como dice Caton, la Casa no busca la tierra, ni la tierra la Casa, porque la Casa grande cuesta mucho de hacer, y mantenerla; y la Casa mas pequeña de lo que es menester, es ocasion de que se gasten, y se pierdan muchos frutos. Aora, pues, tenemos hecha la Casa, y los establos, cortijos, y otros aposentos para los animales domesticos, asi terrestres, como volatiles, trataremos de ellos particularmente, asi de sus crias, y curas de sus enfermedades; como tambien de las cosas que de ellos entra provecho, y utilidad al Padre de Familias de la Casa de Campo.

CAPITULO TERCERO.

SECRETOS DE LOS BUEYES, Y DE SUS enfermedades, y curas.

LOS bueyes en la Casa de Campo, donde se crían de ellos para arar, y dellos para vender, conviene un hombre, que no tenga otro cargo, sino en cuidar de gobernarlos, porque es necesario tener con ellos otro tanto cuidado, y diligencia, como con los cavallos; verdad es, que no llevan tanto gallo en el vivir, ni en los jaces,

*Secretos
de los bue-
yes.*

ces, pero conviene se crien dos por uno; si bien no trabajan tanto en el arar dos pares de bueyes, quanto hace un par de cavallos, ò mulas; pero el arar de los bueyes es mejor labor, porque tienen mas fuerza, y aran mas hondo. El arar de los bueyes no se hace fino en las partes donde tienen buena comodidad de buena yerva para su pasto; en otras partes les es mejor comodidad arar con cavallos, y en otras partes con mulas, que no con bueyes, y bacas, por lo que no son tan prompts, ni de tanta execucion, como los cavallos, y mulas.

El cortijo, ò establo de los bueyes, y bacas, debe estàr fabricado de piedra, y debe estàr en pendiente, porque la humedad no se detenga en èl: debe ser puesto de la parte de Medio-Dia, para que sea mas seco, y mas sujeto à los vientos frios, y que sea largo, y alto, tan solamente que los bueyes puedan estàr acomodadamente, y que el baquero pueda ir por todo el contorno para visitar, y limpiarlos; y el rastrillo, ò pesebre no debe ser muy alto, para que los bueyes puedan à su placer llegar à comer; y el baquero debe tener cargo en tenerles el cortijo, ò establo limpio, y tener cuenta, que las gallinas, ni los puercos entren, porque las plumas de las gallinas, y pollos matan los bueyes, y el estiercol de los puercos los enferma, y les engendra peste, y así les tiene de dár paja fresca muy à menudo, y en el Verano de la verdura, como pampanos, y hojas de los sarmientos, y otras; y en el Invierno paja de habas, è yervas à la tarde, y mañana. Debe saber, y conocer, quando los bueyes del trabajo estàn muy fatigados, para darles, segun su condition, el comer proporcionadamente; no les debe dexar pacer en tiempo caloroso, ni en tiempo muy frio, ni demasiado humedo; no

Beber de los bueyes. se les debe dár de beber demasiado presto despues que acabaron la yunta; que les limpie, y refresque à menudo las pajas del establo, y que los tenga separados, harto lejos el uno del otro, porque no se hagan daño unos à otros; y quando no estuvieren cansados, sea el beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, de agua clara, limpia, y fria; que tenga cuenta quando buelvan de la campaña, si llevaren algun daño, ò espina en los pies, si tuvieren el apetito, y gusto, si el collar, ò el yugo les ha hecho alguna llaga, ò otro daño en el pescuezo, y si tuvieren alguna matadura; y segun la enfermedad les aplique el remedio, y esto con diligencia. Los bueyes castrados son mejores para el trabajo, que no toros, los quales tienen la carne poco nerviosa, y muy poco fastidiosa en el gobierno.

Si el baquero tuviere cien novillos, sacará aparte dos para toros, para

para cubrir las bacas , y los otros debe castrar de edad de dos años , ò cerca de ellos , porque passado este tiempo , seria cosa dificultosa , y conviene castrarlos en el Otoño , en Luna menguante , y poner encima de la llaga ceniza de sarmientos , mezclada con litargirio , y tres dias despues pez liquida , y mezclada con dicha ceniza , y no conviene el dia que los castréis que beban , y aun darles poco de comer.

El modo que se debe tener en el castrar , es , con dos pedazos de palo de madera , à modo de tenazas , apretarles los nervios de los botones , despues luego abrirles la bolsa , y cortarles los botones , de tal manera , que dexéis el cabo , y estremo con que se tienen los botones , y el dicho nervio , y con esso el novillo no sacará mucha efusion de sangre , y no será del todo afeminado , no quitandole del todo su utilidad , y dexandole en parte en forma de macho.

Si quereis comprar bueyes para el trabajo , los comprareis que estén cercanos de vuestra Casa de Campo , porque ellos no prueban muy bien en ayre extraño , como hacen los cavallos ; la edad , de tres años , poco mas , ò menos , porque antes no se pueden domar en el trabajo . Conocereis si fueren de mucha fuerza , y de edad , mirandoles la boca , porque el deceno mes de su primero año mudan los dientes de delante , y à seis meses despues los otros de los lados , y al fin de tres años los mudan todos , y quando fueren de buena edad los tienen iguales , blancos , y largos , y quando envejecen se les acortan , y desigualan , y se les buelven negros : No conviene que el buey de campanilla sea demasiado gordo , ni demasiado flaco , y aquello que come à placer , y con comodidad le mantiene mejor en fuerzas . El buen buey debe ser de mediana estatura , presto en el punzon de la agujada , y que se mueva promptamente ; que sea bien membrudo , y quadrado de cuerpo , alzado de ombros , con la oreja grande , frente crespa , largo cuerpo , el ojo grueso , y negro , el cuerno fuerte , vivo , y de mediana grandeza , el ocico grueso , y camudo , la cabeza corta , y rebuelto , la espalda larga , y grande de pechos , y vientre , cola larga , y bellota del cabo , de atrás derecho , y ancho , las costillas estendidas , de riñones largo , que sea nervioso , la uña corta , y ancha , el pelo espeso , y que sea manso en el menear , de color negro ; y si fuere roxo es mejor , y despues el vayo , ò negro mosqueado , el blanco es el peor de todos ; el griso es de mediana bondad , un buey de esta calidad os puede servir diez años en el trabajo , y despues se puede engordar , y vender , porque viva hasta trece , ò diez y seis años.

Avisos para comprar bueyes , y conocer su edad.

Bacas. para el trabajo.

Tambien os podreis servir para el trabajo de las bacas estériles , y castradas ; pero si comprais los bueyes domados , y exercitados en arar ,

Los vicios de los bueyes. ó quereis domar de los vuestros, el baquero debe tener esse cuydado, y por mas facilidad el conocerà su natural, y aun su complexion, de aquellos que querrà domar, como si es perezoso, si à menudo se acorrece, si es demasido prompto, furioso, ligero en levantarse, dár de piernas, ó cornadas, si es duro en el estímulo, medroso, y temeroso en el entrar al agua; de los quales defectos, es necessario

Como se doman los bueyes en el arar. darle castigo primero, antes de domarlo al yugo. Haveis de advertir, que para hacer esso, es demasido presto dentro de dos años; y demasido tarde despues de cinco años; conviene para domarle en yugo, irle quitando el comer primero; y es mejor expediente juntar un buey joven con viejo bien exercitado, con que sea del mismo talle, y fuerza, porque es cosa de mucha importancia darle el compañero del mismo tamaño, fuerza, y naturaleza; y si el buey fuere difícil de domar, y à vuestro juicio fuere à proposito para tirar, ponedle en un grande yugo, en medio de dos, ó tres bueyes de su talle, que sean mansos, y en tres días lo havreis domado, y acomodado, y si lo quereis domar solo, avezadle poco à poco, atandole, y hacer que padezca, y herrarle los pies en las tierras donde se acostumbra herrarlos; y despues algun dia atarle en algun buen palo, y dexarle alli un buen rato, y sin comer; y si esso le fuere fastidioso, passada que la sea la colera, passadle la mano por encima, avezandole de manera por todo el cuerpo, y por entre las piernas, que se dexen menear, y despues hacerle tirar algun peso, à dos atados en el yugo, y algunas veces atados à la carreta, y que tiren un poco lexos; despues le echareis algun peso à la carreta, para hacer prueba de su fuerza; y assi los avezareis al grito, voz, palabra, y à la varilla, ó agujada. Si huvieris comprado algun buey hecho, y domado à tirar, para que conozcais su complexion, conviene hacer prueba del, en compañía de otro, si fuere furioso, despavorido, ó si se echa en el suelo; y assi de sus vicios, y defectos, corrigiendole, no con fuerza, y estímulos, porque se buelve furioso, y duro; y assi, conviene atarle las piernas, y hacerle ayunar algun tiempo, porque este vicio no se ve sino con los que son demasido gruesos, y por esso conviene darles el sustento moderado, porque conviene para la comodidad del arar, que el buey no debe ser ni demasido gordo, ni demasido flaco.

Comida para los bueyes.

El comer de los bueyes no debe ser con grande abundancia en el Invierno, quando no trabajan; ellos apetecen mucho la bayna de las legumbres, como son yerbos, faves, y de habas; se engordan conordio cocido, y habas molidas groseramente; y les han de dár alcacel, no con tanta abundancia como à un cavallo, sino fuere quando trabajan. Los pimpollitos tiernos del sauce los recrea en el Verano, y se

se les debe dár voluntariamente en la tarde un fajo, ò una haz, y sobre todo apetecen los pimpollos , y hojas de los sarmientos , y del olmo, y tambien las eces del vino; la paja de trigo, y del centeno les es muy buena , y algunas veces el salvado del trigo , pero no les dà fuerza; las bellotas los hacen criar farna, sino fueren secas de la corteza, y sino comen bien, y abundantemente; las coles cocidas con el salvado del trigo, les hace buena barriga, y tambien les dà algun nutrimento ; lo mismo hace la paja de ordio, ò cebada , mezclada con el salvado del trigo ; tambien se puede mezclar de las ubas , despues de sacado el vino, ò secas, que esso les valdrà en lugar de vino, y de comer, y los harà bellos, resolutos, y fuertes; y no hay ninguna cosa mejor para engordarlos , que la yerva que viene à los prados en el Otoño, despues que fueren segados.

Los bueyes, y bacas estàn sujetos à menos enfermedades que los caballos, y yeguas, y para defenderlos de las enfermedades mas comunes, y de las extraordinarias , ordenaban lo siguiente los Antiguos: Los purgaban en cada fin de las estancias de todo el año los tres dias siguientes: Algunos con altramuces, simiente de ciprés, de todas partes iguales , poniendolo toda una noche en infusion al sereno en un vaso lleno de agua comun. Otros con otras diferentes drogas , conforme la usanza, y diversidad de las tierras; y se conoce quando està enfermo, ò quando ha de enfermar, sino comiere , teniendo comida: Si quereis que qualquiera animal buelva à casa , ungireislo en la frente con cebolla albarrana putrefacta.

Purga para que los bueyes no enfermen , y otros secretos.

Dice Aristoteles en el libro de los Animales , que si pones cera liquida en los cuernos de los novillos , y bacas , los llevareis à qualquier parte sin trabajo.

Aristoteles.

Los bueyes, y todos los animales , y en particular todos los quadrupedos , podreis engordar con mucha presteza , dandoles à comer la comida, que les sabe mejor , y mas buena, despues que los hareis hecho ayunar tres dias ; esto es , à los bueyes , dicen les sabe muy bien la yerva veleño , y la carne de los galapagos, que en Catalàn se llaman tortugas, y las ovejas, la sal mezclada con sus comidas, con ella beben , y el beber las engorda ; la causa de esso es , porque la hambre en los dichos animales , les consume el humor superfluo que tienen en el cuerpo , y los aumenta el calor, y los mueve el apetito del comer por muchos dias , ò tambien que los animales no procuran comer, sino que el apetito los apetece mucho.

Hareis que los bueyes, y otros animales coman muy bien, mezclandoles eces del aceyte, con la comida, y bebida; y es tan la fuerza, y utilidad de las eces del aceyte, que preserva los bueyes de enferma-

da.

dades, y les hace comer mucho, dandoles de ellas quatro, ò cinco dias; y si quereis engordar el buey para el trabajo, de ocho en ocho dias le labareis la boca con su orina propria, y sacará grande copia de flemas, que les quitan el apetito, y les impiden el comer.

Los animales no comerán, ni gustarán de la comida, antes se morirán de hambre si les ungis la lengua con alguna cebolla putrefacta, si no fuere que despues les labeis la boca con sal, y vinagre; el mismo efecto hareis si encima del pesebre colgais una piel, ò cola de lobo.

Por obviar que los bueyes no se fatiguen trabajando, los untareis los cuernos con aceyte, y terventina cocida; pero advertireis, que no les fregueis el ocico, ò la nariz, porque el aceyte les hace perder la vista.

Los bueyes salvaticos son mejores para tirar la carreta, que para arar, porque no son así resolutos, ni fuertes. No es bueno el arar de los toros, por que toman espanto, y no se acomodan como los bueyes; tambien es muy bueno el arar de la baca castrada.

Toro para las bacas.

El toro conviene guardar, y engordarle à parte para las bacas, las quales hareis cubrir por los meses de Mayo, Junio, y Julio; y un toro basta para sesenta bacas.

Los bueyes que quisiereys tener à pasto para engordar, ò para vender, no los debeys poner en el trabajo, si no fuere alguna vez en la semana, y en buen tiempo, y en tierra ligera, para exercitarles, y que no coman los sarmientos, y otras verduras, que sean de su gusto; y el buey que huviere trabajado por la mañana, le dexareis que descanse à la tarde.

Bueyes para salar.

Despues que el Baquero conozca que el buey está cansado de arar, y que no puede yà tirar mas, lo engordará por algun tiempo sin trabajar, y despues lo matará, y cecinará entero, ò à pedazos, para comida anual de vuestra familia, y en esta ocasion conservareis los tuetanos de los hueßos, y la hiel del buey, para valerse de ellos en las ocasiones que convenga, porque los tuetanos de los bueyes son buenos para digerir, y purificar los humores duros, y rojos; y la hiel del buey es mejor que la del toro, y sana todas las llagas, mezcladas con zumo de puerros; y metido en la oreja, quita el susurro de la oreja; y ungido, y fregado por el contorno del ombligo de los niños, mata las lombrices; y mezclada con miel, es singularissima para la esquinencia; y es utilissima sobre otra cosa en dar color de amarillèz; y esparcida la hiel del buey encima de la simiente, hace que el trigo no sea comido de los ratones.

Algunas veces se halla en la hiel del buey una piedra, del tamaño de

de un huevo , color amarillo , la qual , bebida , es singularísima contra la piedra , y para contra la enfermedad de los que se buelven amarillos , y aplicada à la nariz , buelve el corazon mas claro , è impide el fluxo , que se hace encima de los ojos , y forbida por la nariz , mezclada con zumo de acelgas , aquieta el exceso de la apoplexia.

Remedio
para sus
males.

Puede tambien el Padre de Familias de la Casa de Campo tener grande provecho del estiercol de los bueyes , y bacas , porque sana la picadura de las abejas , y resuelve toda manera de hinchazon ; mitiga la gota ciatica , y mezclado con vinagre , disminuye mucho las porcelanas , ò lamparones.

Siguiese la figura del buey , señalado con líneas , que salen de las partes , que dàn señas de las enfermedades del cuerpo , y de donde sale una línea , y despues derrama mas líneas , quantas se derraman , tantas enfermedades diferentes salen de aquel lugar ; despues se siguen los remedios de ellas , para que qualquier padre de Familias de la Casa de Campo pueda ser Albeytar , para sanar las enfermedades de sus bueyes , bacas , y novillos.



Las enfermedades, y curas de los bueyes, vacas, y novillos.

¶ Si el buey, ò baca estuviere descomido, se pondrà en apetito, y gusto, aora provenga de calor, aora de otra causa, labandole la boca, y lengua con sal, y vinagre; y si el buey tuviere barba, que es una carnosidad, que les viene debaxo de la lengua, conviene cortarla, y despues fregar la parte con sal, y ajo, picado todo junto; despues labarle la boca con vino, y tambien conviene quitarle dieftramente, con unos tenedores, los gusanos, que suelen criarse debaxo de la lengua; y para limpiar bien las partes interiores del animal enfermo, no hay mejor remedio, que tomar hueffos de las aceytunas, despues de exprimido, y sacado el aceyte, y hacerle comer de esto à menudo.

Si el buey tuviere homitos, y temblor de corazon, le fregareis el ocico con ajos, ò con puerros picados, y hacedle beber, mezclado con vino, y esso es bueno para el dolor colico, y para quando les gruñe, y remueve el vientre; essa enfermedad se les conoce quando se lamentan, moviendose, echandose, y levantandose à menudo, y no pudiendo sossegar en ningun lugar. Algunos añaden aceyte de nueces, y otros les dan cebollas, cocidas con vino tinto, y otros myrra, con granos de laurèl, destemplado con vino, y los hacen punzar la carne por el contorno de la uña, ò à la cola, hasta la sangre.

Si el buey tuviere la boca, ò paladar hinchado, que le quita el apetito, ò gusto, y le hace dar suspiros à menudo, para esso serà bueno sacarle sangre de la vena del paladar; y despues de la sangria no se le dè de comer otra cosa, sino ajos picados con hojas de algunas verduras, ò alcacèr tierno, hasta tanto que se halle mejor.

Para los estrangolones, ò gotornones, que vienen en la garganta, ò cañon de los bueyes, el qual viene, y baxa del cerebro resfriado, les desarraygareys esos gotornones; despues les cubrireis la cabeza con alguna manta, y les fregareis à menudo toda la boca, y gola con manteca fresca.

Si bebiendo huviere engullido alguna sanguijuela, y se le huvierre quedado en la boca, ò garganta, se la hareis caer dandole en la boca aceyte tibio; y si estuviere puesta en el estomago, le haveis de infundir vinagre.

Remedio para sus enfermedades.

Para la tòs del buey, se le debe dâr de beber decoccion de hisopo, y comer puerros, picados con trigo; otros les dãn à beber, por siete dias, decoccion de artemissa: y si tuviere la tòs, ò catarro por causa de la fìema, le conocereis quando estuviere descomido, y le cayere la oreja, entonces le labareis la boca con tomillo salsero, picado con vino blanco, ò se la fregareis con ajo, y sal menuda, despues labarla con vino. Algunos le limpian esta fìema con hojas de laurèl, picadas con

con cascarras de granadas; otros le ponen dentro de la nariz vino con myrra.

Para contra el catarro, y ojo hinchado, se les saca sangre por debaxo de la lengua, ò se les hace tomar zumo de puerros, ruda, apio, y sabina, todo bien purificado.

Si el buey tuviere la espalda cascada, conviene sangrarle de la pierna de la otra parte donde no es la enfermedad; y si fuere de ambas espaldas, conviene sangrarle de ambas piernas.

Si el buey tuviere el miembro endurecido, le ungireis con unguento hecho de raíces de malvas, picadas con manteca fresca, dos veces al día.

Si el buey tuviere piedra dentro de la vexiga, tomareis dos onzas de hinojos marinos picados, dos dragmas de clavos de girofle, dragma y media de pimienta; picadlo todo junto, y se lo dareis à beber con vino tinto tibio, y esso continuareis algunos dias; y si hecho esto la piedra no sale, conviene darle un corte para sacarla fuera.

Si el buey tuviere la piedra dentro del miembro, primeramente le echareis en el suelo, despues hacedle tener el miembro con unas mordazas por encima donde estuviere la piedra, y se le abrireis por el lado para sacar la piedra, despues consolidareis la llaga con terventina, lavada quatro veces con agua de la yerva llamada cola de cavallo.

Si el buey no puede mear, si no es con trabajo, le sangrareis de la vena del miembro, y le dareis à beber esta pocima, que hareis de miel, aceyte, y vino blanco, cocido todo junto, y se la dareis tres mañanas continuas, despues lo dexareis repostar ocho dias.

Si el buey tuviere los botones inchados, por alguna causa, los ungireis muy bien mañana, y tarde, con gordura dulce: tambien se tiene por remedio físico, que la hiel del perro sana los genitales hinchados del buey, ungiendolos à menudo.

Si el buey mea sangre, hacedle comer llantèn, y aceyte bueno; despues tomar tartar en polvo, y coloquitidas destempladas con vino tinto, y claras de huevos, y se las hareis beber con la corna; y si el mear sangre no vâ cessando dentro de veinte y quatro horas, se morirá.

Si el buey tuviere la uña gastada de hierro, ò piedra, cabareisle la uña hasta el hondo del daño, y destilareis dentro de la llaga de el unguento, hecho de gordura de puerco, y de buey, todo junto caliente, y le pondreis dentro estopas de cañamo, ò lino, mojadas con dicho unguento.

*Remedios
para las
enfermedades de los
bueyes.*

Si tuviere la uña abierta, tomareis miel, y cera nueva, y terventina,

uña, de cada cosa una onza, y hareis unguento, y lo aplicareis por el contorno de la uña, por espacio de quinze dias integros; despues pondreis este unguento, aloe epatico, miel rosada, alumbre de roca, de cada uno media onza, y cubrireis todo el contorno del pie, despues tendreis baño de vino con miel para lavarlo; y si la uña estuviere podrida, hareis este unguento, arriba dicho, de la uña abierta, y le pondreis dello hasta tanto que la uña esté un tanto resuelta, y despues le hareis fomentacion por espacio de cinco, ò seis dias, tres veces cada día, por todo el pie, con vino, ò con vinagre, que haya hervido con cal viva, y miel, de cada cosa siete onzas.

*Curas para
sus males.*

Para el pie picado de clavo, ò de espina, ò de otra cosa que tenga punta, cortareis la uña del pie, lo mas cercano que podreis de la picadura, despues destilareis dentro de la picadura terventina, y aceyte, todo mezclado, y caliente, despues le hareis un emplastro por todo el pie con miel, y gordura dulce liquida.

Para la matadura del pie, hareis hervir miel, y gordura de puerco con vino blanco, y este emplastro aplicareis encima del pie, y se lo dexareis por tres dias continuos.

Para el pie apretado, y endurecido, tomareis raíces de malvas, y de malvariscos, y las hareis hervir con suficiente agua; despues picadlas, y passadlas por un colador, y quando fuere passado, añadiréis media libra de gordura de puerco, y tres jarros de buen vino, hareislo hervir todo, hasta que la gordura sea derretida, entonces añadiréis simiente de lino bien picada, y lo hareis hervir hasta la consumpcion del vino, y pondreis una parte de esta cataplasma encima del pie, y se la dexareis tres dias integros, despues bolvereis à poner el restante que haveis reservado, y se lo dexareis otros tres dias.

Para contusion de nervios, si el buey anda coxo, conviene fomentarle las piernas con aceyte, y sal; pero si fuere hinchadura en las rodillas, conviene fomentarle con vinagre caliente, ò con decoccion de mijo, y simiente de lino; y on obltante estas cosas, conviene cauterizarle la parte ofendida, y ponerle en una manteca fresca, levadura, con agua, y vinagre, despues aplicarle unguento de manteca salada, con gordura de cabra.

Si el buey anda coxo, por haver padecido frio en los pies, conviene lavárselos con sus meados añejos, y tibios; pero si fuere por abundancia de sangre, que se retirasse al pie, conviene resolverle, estregándole muy fuerte, arañándole; y si de este modo no sana, conviene hendirle la uña de la extremidad, hasta el vivo, que salga la sangre, y embolverlo con una bolsa de cuero, para que la agua no le haga daño, hasta que haya curado.

Si

Si el buey anda coxo, por respetto de alguna espina, ò maderá que se le huviessé meído en alguna parte del cuerpo, ò por golpe de piedra, conviene lavar el lugar con meados calientes, y poner encima gordura vieja derretida con aceyte, y pez liquida.

Si el buey tuviere la pierna rompida, se la bolvereis à su lugar, *Remedios para sus enfermedades.* haciendole estirar por vuestros criados la pierna derechamente con cuerdas, tanto de una parte, como de otra, para que el hueffo rompido se pueda igualar, y venir igualmente, como de antes estaba, y por encima, y por el contorno aplicareis esta pas de lino, ò de cañamo, mojadas con mezcla de claras de huevos, ò bolo armenico, sangre de dragon, y embolvereis con vendas las partes así estrechamente con algunas tablillas, que el hueffo rompido no se pueda mover, y encima pondreis otras estopas mojadas con vino puro, para confortar los nervios, y para que las partes mas altas, y mas baxas del hueffo rompido no tomen mala indisposicion, tanto por la atadura, quanto por el rompimiento del hueffo, y le ungireis una, y otra parte de arriba, y abaxo, de un unguento hecho de una onza de terventina, y de otra tanta manteca, y aceyte.

Si el buey tuviere la pierna sacada de su lugar, ò descoyuntada, se la bolvereis estirandola, y despues se la embolvereis, ungiendola primero con gordura de puerco.

Si el buey tiene estrechez de vientre, ò anda estiptico, para relaxarle el vientre, conviene darle à beber agua tibia, con dos onzas de aloe, muy polvorizado.

Si el buey tuviere fluxo de vientre, que algunas veces viene à echar sangre, y lo debilita mucho, es necessario quitarle el beber quatro, ò cinco dias, y darle granos de passas, puestas en infusion con buen vino tinto, ò nueces de galax, y de cyprès, con queso añejo, destemplado con buen vino, y por el ultimo remedio se havrà de cauterizar en medio de la frente.

La enfermedad del anticor del buey se conoce, quando el animal tiene el pelo del cuerpo derecho, y està menos alegre de lo acostumbrado, y tiene los ojos espantosos, y despavoridos, y el cuello caido, la boca salivosa, y el passo tardo, el espinazo, y toda la parte trasera dura, y enteramente descomido, y no rumia nada; esta enfermenad se sana de principio, pero envejecida, no hay remedio alguno; tomareis cebolla albarrana tres onzas, cortadla menuditamente, raíces de melones picadas otro tanto, mezclado todo con tres puñados de sal gruesa, y destemplado todo con tres jarros de vino bueno, y le hareis tomar cada dia buena cantidad.

*Remedio
para sus
enferme-
dades.*

La enfermedad de la inflamacion en las partes del cuerpo , que à menudo atormenta à los bueyes, conviene hacer los emplastros de tres manojos de simiente de coles, y un plato de harina blanca, todo junto bien picado, è infuso con agua fria , y despues aplicado à las partes dolorosas; y el mejor remedio que se puede hallar, es tomar hojas de cypres , sin los ramos, tres manojos , y harina , como està dicho , añadiendo vinagre fuerte para destemplanlo.

Para la enfermedad de los riñones conviene sacarles sangre de la vena de entre las piernas, ò de la vena llamada matrice, que se halla al largo del lado de la parte de los riñones , y por bebida , conviene que se haga de zumo de puerros, mezclado con agua tibia, ò con sus propios meados.

Para la enfermedad de los bueyes, que los Labradores llaman tiña, ò ranilla , la qual se hace dentro de los intestinos , y muchos mueren de ella , la qual proviene de que se les entran por el trasero los reznos , y llegando à las tripas mueren inefablemente , si no se les aplica remedio. Los Labradores usan quando esto conocen, meterles la mano por el trasero, y les arrancan aquellos reznos, antes que mucho se encarnen , que horadan las tripas ; mas lo mejor es hacer , que no les venga essa enfermedad , obviando , ò desviandola en esta forma: Tomen trigo limpio, y mojenlo con aceyte por espacio de un dia , que se embeba bien de ello , y denselo à comer rebueltas con otras cosas, que con ello echarà todos los reznos que tuviere ; y si lo usaren una vez cada mes, nunca tendrán semejante enfermedad , y purgan con ello ; y esto es bueno para qualesquiera otros animales.

Si el buey tuviere la copa del cuello hinchada, ò encordada, conviene sacarle sangre de la vena de las orejas , y poner encima del mal un emplastro hecho de tuetanos de buey , y de gordura de cabras , iguales partes , deshecho con aceyte , y pez liquida.

*Remedio
para sus
males.*

Si el buey tuviere la copa del cuello endurecida, y adormecida, lo dexareis reposar algunos dias , y estos dias le fregareis el lugar endurecido con manteca , aceyte , gordura de puerco , y cera nueva, partes iguales , todo mezclado igualmente.

Si el buey tuviere el cuello desollado, pondreis encima de la llaga un emplastro hecho de los tuetanos de los hueffos de las piernas del buey , y gordura de puerco , y de cabra , de todo iguales partes, mezclado , y deshecho junto.

Si la copa del cuello del buey estuviere solo pelada , la fregareis presto con unguento, hecho , y preparado de seis onzas de miel , y quatro onzas de almastiga , hirviendo todo junto.

Si

Si el buey tuviere larna, conviene fregarla con sus propios meados, con ajos picados, axedrea, azufre, vinagre, con nueces de galax picadas, y zumo de calamento con gordura.

Para los piojos de los bueyes, conviene fregarles con decoccion hecha de aceytunas del acebuche, y sal, y tambien conviene quitarles la vexiga que tienen debaxo de la lengua.

Si la piel del buey estuviere pegada à los huesos, conviene fomentarla con vino puro, y con aceyte, todo mezclado.

Si los cuernos se le hendieren, conviene fomentarlos con vinagre, aceyte, y sal, mezclado todo junto, despues ponerle encima enjundia vieja, derretida con cera nueva.

Si el buey, ò baca tiene los cuernos torcidos, y los quereis enderezar, ò si los tiene derechos, torcerlos, tomareis dos panes grandes al punto que salen del horno, y pondreis los cuernos dentro de los panes, que no lleguen à la carne por tres dedos, y despues de haver estado así buen rato, antes de perder del todo la frialdad, sacareis los panes, y luego estando calientes los pondreis del modo que quisiereis; en estando frios se quejaràn del mismo modo que los havreis puesto, con la misma fortaleza.

Si el buey tiene dolor de cabeza, ò en qualquiera parte del cuerpo, que esto les acontece à menudo, lo conocereis quando el animal no camina, ni trabaja de gana, le hareis fomentacion, ò le aplicareis un emplastro hecho decoccion de manzanilla, meliloto, y simiente de lino. *Enfermedades, y sus curas.*

Para el dolor de cabeza, picareis ajos con vino, y se los pondreis por dentro de las narices, despues le fragareis toda la cabeza con decoccion de hojas de salvia, mejorana, espicanardi, orucas, laurel, y nogal, con buen vino.

Para los ojos que fueren hinchados, se les ha de hacer colirio de harina de trigo pastada, y destemplada con idromiel.

Para los ojos que lagrimean continuamente, tomareis de la coladura del trigo cocido, y hareis emplastro encima del ojo. Y para lo mismo tomareis papaver erraticum los pimpollos, y raices, y picadas con miel, sirven para hacer colirio à los ojos.

Para los ojos nublados, pondreis dentro de los ojos polvos de huesos de cipia, azucar de piedra, y canela, sutilmente polvorizado.

Para el blanco que viene encima de los ojos, aplicareis una cataplasma, hecha de sal gemma, y almaltiga, polvorizado sutilmente, e incorporado con miel, y continuareis esto à menudo.

Para la cartagina de los ojos de los bueyes, se les debe hacer una

colirio de sal aromatico , destemplado con miel , y tambien se les debe ungir el contorno de los ojos con pez , y ajos , y esso por las moscas , que por la miel les vãn continuamente por el contorno.

Para el ojo colorado , cargado de sangre , que perturba la vista , conviene hacerles destilar dentro de los ojos miel continuamente , hasta que estè sano perfectamente.

Las llagas , y ulceras de los bueyes curareis con malvas silvestres , picadas con vino blanco , fragando los ojos.

Para la enfermedad de los lomos , se les debe dâr de beber zumo de puerros , con vino blanco dulce , y se les debe poner en la oreja raiz del avellano.

Las apostemas se han de madurar con la lavadura , cabezas de tyrio , ò cebollas albarranas , y vinagre , y despues cortarlas , y limpiarlas con sus meados calientes , y ponerfelas bañadas , y remoja-
das con cera derretida , y finalmente hilas , ungidas con cebo de bron , ù de buey.

Si el buey fuere mordido de alguna serpiente , alacràn , ò perro rabioso , ù de sapo , se debe fregar la llaga con aceyte de alecranes , ò con jabon , infuso con vinagre , y se debe labar con decoccion de la yerva carazoncilla , ò con salmuera vieja.

*Secretos
para sus
enferme-
dades.*

Para la mordedura de los sapos , les fregareis con albayalde , destemplado con agua , y se debe rociar el lugar , por donde pacen los bueyes , con decoccion de pimpollos de laurèl , para hacer huir los sapos.

Para la calentura de los bueyes , que les viene del excesivo trabajo , y tienen grande calor , con dolor de cabeza , è inflamacion de ojos , y calentura extraordinaria , y se sienten tocandoles la piel , se les ha de sacar sangre de la vena de la frente , ù de la oreja , y se les debe dâr de comer yervas frescas , como lechugas , y otras , y se les debe hacer fomentacion en el cuerpo con vino blanco , y tambien dârles à beber agua fria.

Si el buey estuviere flaco , desvanecido , y vacuo , le dareis yerbos picados , y destemplados con la agua de su beber. Las moscas no daràn molestia à los bueyes , si picais aceytunas de laurèl , y las

haceis cocer con aceyte , y ungis los bueyes , y tambien

si los ungis con su propria
saliva.

CAPITULO QUARTO.

SECRETOS DE LAS BACAS, Y NOVILLOS,
de la leche, manteca, y quesos.

QUanto en el gobierno de las bacas conviene, que si no fueren muchas en la Casa de Campo, toque el gobierno de ellas à la Madre de Familias, por razon de la leche; y así harà que los criados limpien à menudo el corral, y que guarden, que el toro no vaya à las bacas, hasta que la yerva primera, que es el tiempo que ellas mismas lo empiezan à llamar; y esso se puede conocer por la inflamacion de su natura, y de subir ellas encima del toro; y si acontecere que la baca rehuse el macho, se le debe poner dentro de la nariz cola de ciervo quemada, ò picar una cebolla, y fregarla la natura con ella, porque esso la calentará. Hareis que los becerrillos, y terneras estèn separados de las madres, luego que hayan mamado, y se pongan en otro establo; y quando convinieren mamar, sea à la mañana, y à la tarde, y tiempo oportuno, que estèn repuestas.

De las bacas, y novillos.

No ordeñareis las bacas antes de parir, porque en esse tiempo la leche no vale nada, porque viene dura como una piedra: La leche se debe separar luego que fuere sacada; la manteca muy batida sin derramarla; el queso bien apretado, y quexado; y sobre todo, que todos los vasos, coladores, formas, y otros, sean bien limpios, y que ninguna de las criadas no intervengan en hacer los quesos, y manteca teniendo la purgacion.

Leche, manteca, y quesos.

El Padre, y Madre de Familias de la Casa de Campo apreciaràn mucho las bacas de medio talle, de quatro, ò cinco años, y de color negro, mosqueadas, ò manchadas de blanco, y negro, que tengan el cuerpo grande, la frente larga, los ojos negros, y rasgados, ò abiertos, los cuernos limpios, y negros, las orejas pequeñas, y poco hendidas, les piernas cortas, y gruesas, el cuello largo, y grueso, la cola larga hasta el pié, la uña corta, è igual, las tetas anchas, y largas.

Perfeccion de las buenas bacas, y en que edad se hã de dár al toro, y tiempo de ordeñarlas.

No dareis las bacas al toro, sino de edad de tres años, hasta nueve, y desde el principio de Junio, hasta quarenta dias despues, porque havrà abundancia de yervas nuevas; porque si ellas conciben en esse tiempo, viene el parto en las yervas nuevas; ni las dareis al toro, si no las que fueren bien flacas, porque quanto mas flacas son, tanto mas tetienen la simiente genital. Y al contrario, el toro de-

be ser puesto antes en pasto, y bien apacentado de garbanzos, yervos, ordio, y otros granos. Guardareis las bacas de peligro en el doceno mes, y las alimentareis en el establo de ocho meses adelante, de buena yerva, en el Invierno, y Verano; dareislas à beber dos veces al dia en el Verano, y una vez en el Invierno, no agua de rio, sino agua un poco tibia, como la de lluvias, ù de balsas, ù de pozo, sacada de largo tiempo, que la agua de pozo, por su frialdad, les podria hacer daño.

No las ordeñareis para vuestro uso, si no fuere dos meses despues de haver parido, en el qual tiempo las llevareis à la campaña, y no dexareis mamar los becerrillos hasta la tarde, que havràn buuelto del pasto à su corral, y à la mañana. Al novillo capareis de la edad de dos años, y no mas tarde, porque los novillos crecen mas quando son capados, por tener el cuerpo mas humedo; de edad de tres años los dexareis al Baquero, para empezar à domarlos à tirar, y tambien le dareis las bacas estèriles, que despues de nueve años no dàn mas fruto, porque tambien pueden servir al yugo.

Para las enfermedades de las bacas, y novillos, guardareis el modo, que se ha dicho en las enfermedades, y remndios en el tratado de los bueyes.

*Para ha-
cer leche,
manteca, y
quesos.*

¶ La Madre de Familias de la Casa de Campo sea muy diligente, asì para el nutrimento de la casa, como tambien para sacar dinero, en emp'ear sus hijas, y criadas en el gobierno de la leche. Quanto à la leche de las bacas, no hareis cuenta de ella luego despues de paridas, porque à mas de que no vale para manteca, ni queso, es peligroso el comerla; y por esso las mugeres, despues de paridas, se abtienen en dàr la primera leche à sus hijos.

Despues que la leche fuere sacada, la pondreis en lugar donde se pueda conservar tibia, para que se detenga mas tiempo, y mas presto quaxar, y condensar, porque el calor conserva, y condensa la leche, y el frio la hace agria, y la corrompe; y por evitar este daño, fuera bueno hacerla hervir, meneandola à menudo primero, y ponerla à repofar, y se conservarà hasta tres dias, y tal vez mas.

Conocereis la leche si es buena, por su blancura, olor, gusto, dulzura, y substancia, mediocrementè condensada; de tal manera, que echando una gota encima de la uña, no cayga luego, antes se quede por largo tiempo; lo mas presto que fuere possible sacareis la manteca, quesos, y otras cosas, de que podeis sacar provecho, que la buena Madre de Familias debe ser solícita de sacar, segun el tiempo. Primeramente sacareis la leche de encima, luego que se haya sacado de

de la baca, un poco tibia, y de esta leche hareis los quesos, que se acostumbra vender en el Verano para las meriendas, en lugar de companaje. De la leche, que será condensada sin prensar, hareis los pequeños quesos. Algunos hacen hervir la leche con ajos, y cebollas, y la conservan para el uso, y la llaman leche agria; lo que queda de la escolaradura de la leche, dareis à los puercos, y perros; pero en tiempo de carestia se puede dár à la familia, haciendola hervir un poco.

Para hacer la manteca, la conservareis en lugar mas frio, y de la leche gorduda no sacareis nada, antes la batireis mucho en un vaso hecho à proposito, mayormente en tiempo de grande calor, el qual impide mucho el quaxarse la manteca; y si haceis cuenta de venderla, se debe salar, y ponerla en vasos de barro, para poderla llevar à vender à otros Lugares, como se usa en muchas partes. La manteca de color amarillo es la mejor de Verano, y la mas ruin es la de color blanco; mas conviene entender, que en el Invierno es todo al contrario.

Hacer la manteca, y quesos.

Quanto al hacer los quesos, se debe ordeñar la mas gorda, y espesa leche para quesos, para que se puedan conservar largo tiempo, de la qual no debeis sacar para hacer manteca, sino como saliere de la baca, la pondreis en unos vasos para quaxarla. El modo como la quexareis sea, poniendo dentro gordura de corderos, ò cabritos, ò de liebre, ò flores de cardo salvatico, ò simiente de cardo benedicto, ò leche de higuera salvatica, ò la piel que la gallina tiene dentro del estomago; que recibe el estiercol, ò la flor de las algarrofas domesticas, ò silvestres. Al vaso donde estuviere la leche, no le debe faltar algun calor para entretenerla tibia: no conviene llegarla al fuego, antes esté lexos del; y quando estuviere presa, ò quaxada, se debe poner luego en el colador, ò estampa, para que se separe el suero de la leche. Sobre todo es necessario, que la muger que se entremete, y se pone en la obra de hacer quesos, sea limpia, aseada, pulida, diestra, y lexos de su purgacion. Por esto aquellos que hacen estimacion de sus quesos, deben hacer eleccion de una doncella de catorce años, acomodada, limpia, y pulida, que no tenga las manos sarnosas, y de templado color, porque se persuaden, que el desaliño, y suciedad, impiden la integra condençon, ò coagulación de los quesos, y se ha en llenos de ojos.

Si quereis endurecer, y conservar largo tiempo los quesos, los esprimireis bien quando fueren en el colador, ò estampa, despues pondreis una poca de sal molida por encima. Si por haverlos conservado largo tiempo se lucieren duros, los pondreis en un vaso de bar-

ro, y pondreis dentro harina de ordio, ò los pondreis entre garvan-
zos, ò visaltos, ò los cubrireis de hojas de taragoncia, la qual tam-
bien impide que no sean mordidos de gusanos, ni polilla, y de que
no se marchiten; y para poderlos dár finos, los pondreis en arcas, ò
bodegas, encima de tablas, rociados con aceyte de olivo, ò de lino,
y vinagre, mesclado todo junto.

*Juicio del
buen que-
so.*

Hareis juicio del buen queso, si èl fuere gordo, y de peso, algun
tanto colorado; dulce al gusto, agradable al olfato, y no en alguna
manera dañados, y carcomidos.

CAPITULO QUINTO.

*SECRETOS DE LOS CAVALLLOS, Y YEGUAS CON SUS
Pollinos, y de sus enfermedades, y remedios.*

DEbe ser el criado para los cavallos de casta, y tambien de los
de trabajo, modesto, y paciente, y que tenga amar à los ani-
males que tiene encomendados, y que no les maltrate, antes les de-
be enseñar, y adiestrarlos con amor en el ademàn de la mano, menè-
de la varilla, voz, y grito, y que no se les haga trabajar mas de lo
que pueden, y que los almohace alegremente cada mañana, y en el
Verano algunas veces despues de Medio-dia, y que no les dè de
beber, sino fuere en las horas acostumbres, despues que havrán
roposado; lavarlos à menudo en el Verano los pies con agua fresca,
y algunas veces con vino, ò con eces de vino, para engordarlos, y
con meados; y si tuvieren los pies suelabatidos mucho por el tra-
bajo, ponerles à la noche del estiercol en la uña; y si fueren escal-
dados, ò sin gusto, lavarles la boca con vinagre, y sal, y no les dè
alcacer, paja, cebada, ni cama, que no estè muy bien batida, y lim-
pia, y no dexarlos desherrados; y tener cuidado que sus frenos,
sillas, bastos, albardas, collares, y otras piezas de sus aderezos, no
sean gastados, ni rompidos, sino coserlos, y remendarlos con re-
miendos, y debe saber brevemente el oficio del Sillero, y de Albey-
tar, y no debe estàr desguarnecido el aposento de las cosas que tu-
viere necesidad para el reparo de las sillas, y herramienta de los
pies de sus cavallos; y debe ser diligente en tener cuenta quando el
cavallo anduviere coxo, y de que procede, y de que piè, y en
donde le corresponde, y aplicarle luego el remedio que sea à pro-
posito.

*Avisos pa-
ra el mo-
zo de ca-
vallos.*

En la Primavera, quando el cavallo tuviere el paladar hinchado,
se lo rompereis con la corneta. Por la tòs le cubrireis con la manta
si fuere resfriado en el trabajo, ò por la lluvia; en tiempo fastidioso,

los hareis comer alolvas, ò anís mezclado con paja, ò con yerva, y renovarles la yerva vieja; y haveis de estàr muy advertidos del amor que un cavallo lleva al otro, y segun aquello ponerlos en el establo cercano, el qual establo, ò cavalleriza se debe limpiar cada mañana del estiercol, que no quede cosa, y à la tarde hacerles buena cama de paja.

Conviene que el criado de cavallos duerma en la cavalleriza, por el peligro de encabestrarfe, y degollarfe los cavallos, y que tenga advertencia en matar la luz en parte fuera de peligro, y cerrar bien la cavalleriza, y poner à la tarde sus alhajas, y arreos à punto, porque si à la mañana huviesse de ir à la campaña, no le falte nada.

Si teneis alguna mula, ò jumenta, las debeis poner à parte.

Si alguno de vuestros cavallos estuviere enfermo de enfermedad peligrosa, lo debeis separar de los otros, porque el mal no se les pegue.

Si vuestros cavallos tuvieren algun vicio, los corregireis diligentemente, como si fuere tímido, ò que no esté quedo al subir; y si no quisiere passar algun passo, le colgareis de una oreja una pequeña piedra; y si esso no bastàre, le cubrireis los ojos, ò le pondreis debaxo de la cola algun manojo de alcàçer; y si poniendos à cavallo se alzàre, y diere corcobos, darle con la varilla en las rodillas delanteras; y si se empinàre, le tirareis, amenazandole, y dandole con la varilla; y si se paràre, le dareis con la varilla encima de las orejas, y haveis de tener cuidado de los cavallos, y de las yeguas de casta, sino hay algun inconveniente en ponerlas en el pasto, quando el tiempo fuere oportuno en lugar espacioso, y humedo, ò en montes que se rieguen continuamente de agua, y nunca en lugar seco, y quanto mas desembarazado, y raso, serà mejor, y mas à proposito, y las yervas tiernas, y dulces son mas saludables à los cavallos, que las grandes, y fuertes.

*Vicios del
cavallo.*

No permitais que las yeguas sean cubiertas, ò saltadas de los cavallos, sino cerca de medio Mayo, porque pariendo en esse mismo tiempo, pueden facilmente criar sus pollinos, haviendo yervas nuevas, y tiernas, porque al cabo de doce meses que han concebido, paren.

*Tiempo de
cubrir las
yeguas, y
de qué
edad con-*

El cavallo mas tierno de tres años, no es bueno para montar las yeguas, pero puede servir despues hasta veinte años.

Las yeguas pueden concebir à dos años, porque à tres pueden bien criar sus pollinos; que de diez años arriba no son buenas para criar; que de una yegua vieja los cavallos son débiles, y graves.

fos. El cavallo, al tiempo que havrà de cubrir las yeguas, debe està gallardo: Quando se acercàre el tiempo, se debe engordar de ordio, ò cevada, porque mejor pueda satisfacer à las yeguas; porque quanto mas fuerte el padre, tanto mas fuertes seràn los pollinos; y si fuere dèbil, y nada prompto al subir, seràn las crias dèbiles, y desvalidas: Conviene fregar la natura de la yegua con una esponja, y ponerla despues en las narices del cavallo, si no fuere prompto al saltar, porque esso le moverà; y si acaso la yegua no quisiere sufrir el macho, conviene picar una cebolla, y fregarle la natura, que esso la calienta.

Yegua perfecta.

Las yeguas de las yeguas castizas, deben ser fuertes de cuerpo, y grandes de delante, con bello en contra, grande de delante, con el encuentro grande de los lados, y ancas largas, y que haya grande tiempo que no haya trabajado, ni debe concebir, sino fuere de dos en dos años, para que mejor pueda criar su pollino; y quando ella fuere preñada, conviene regalarla bien, y no hacerla trabajar, ni correr, ni dexarla al frio.

Parto de la yegua.

Si la yegua tuviere trabajo en el parir, y que ella pierda mucho, conviene picar el polipodio, y mezclarle con agua tibia, y darselo à beber con la corna; y si huviere felizmente parido, no conviene tocar el pollino con las manos, porque en tocarle, se viene mucho à hundir: Despues que el pollino havrà nacido, se dexarà con la misma madre en lugar caliente, y espacioso, porque el frio no le haga ningun genero de daño; y quando èl fuere un poco fuerte, y crecido, lo dexareis ir al pasto con su madre, porque ella no tenga carño con la ausencia del pollino, que comunmente las hembras enferman de amor, y deseo de vèr su pollino. Quando el pollino tuviere diez y ocho meses, lo empezareis de amansar, poniendole un cabestro, y freno co'gado en el pesebre, porque se acostumbren à tenerle, y no tenga despues temor del ruido, que el freno hace: quando tuviere tres años, conviene domarle, y acomodarle en aquel servicio en que lo quieran emplear.

Edad del cavallo.

Debe tener el criado, ò carretero noticia, y conocimiento de la edad de los cavallos, para cargarlos segun su fuerza, la qual edad del cavallo se conoce por los pies, y por las uñas, pero principalmente por los dientes: quando el cavallo tiene dos años y medio, los dientes del medio de arriba, y abaxo se le caen: quando el cavallo tiene quatro años, los dientes que se llaman canines, se le caen, y nacen otros: Antes de los seis años, los dientes gruesos llamados maxillares de encima se le caen: A los seis años, los primeros callos se caen: el septeno año, todo està lleno, y està todos iguales, y solemos decir,

decir , que yà ha cerrado : despues de este tiempo , no se puede bien conocer su edad. En el deceno año , los pulsos se le empiezan à baxar , y algunas veces los pelos de las cejas se le hacen gruessos , y los dientes le crecen.

Naceràn los pollinos de varios colores, si entre tanto que concibe la yegua, estuviere cubierta de una manta de varios colores, porque los colores que miràre el cavallo al concebir, tendrà el pollino: esso mismo podreis experimentar con los perros , y otros animales.

*Abfirtus.
Pollinos de
varios co-
lores.*

El cavallo no relincharà en todo el dia , ungiendole las narices con aceye.

Hareis buen juicio de un buen cavallo , y de un buen potro , que primeramente tenga la cabeza pequeña, alegre de frente , enjuto, y seco de carne, por lo mejor que se ven las venas, y nervios, que es lo que demuestra el vigor que tiene de espiritu. Despues , que tenga el ojo negro, gruesso, y que salte fuera, porque el cavallo que lo tiene blanco, ò de color de gato, de dia no vè muy lexos, y menos de noche. Tambien son ruines aquellos que tienen el ojo concavo, y hacen de mal parecer el cavallo, como tambien lo hace quando el uno es blanco , y el otro negro, ò dissimil el uno del otro en el color , ò de varios colores. Tambien està bien tenga la oreja corta, aguda, y derecha, porque el cavallo que la tiene bien formada, demuestra ser animoso , feròz , y potente en qualquier trabajo ; y al contrario el que la tiene grande, demuestra ser vil, y de poco valor; à mas de esto es bien tenga los dientes pequeños , sutiles , secos , y no desiguales, porque quando el cavallo tuviesse el uno tenue , y el otro duro , ò que todos fuesen gruessos, y el cuello corto, sería difícil de enfrenar; y si tuviesse la boca grande, y abierta, sería difícil ponerle el freno, y en el menear; quanto mas, que quando la barba es mas pequeña, y no llena de huesos , tanto mejor la barbalera ayuda al freno en hacer mejor efecto, y que tenga la nariz bien abierta, grande, y colorada, por lo que demuestra, que el cavallo tiene el calor, ardor, y es vivo de animo ; y siendo bien dotado de nariz , la pone profundamente dentro del agua quando bebe. Despues conviene, que tenga el cuello ascendente del pecho à la cabeza, assi como lo lleva el gallo corvado, de manera, que la cabeza està delante del cavallero, y el ojo mire à los pies. Conviene , que el cuello no sea demasia lo largo , ni muy corto, que sea elevado, descarnado de carne, y corvado, porque quanto mas es gruesso, corto, y cargado de carne , tanto mas es difícil, è inobediente en el poner el freno; mas conviene , que el cuello està adornado de crines sutiles, crespadas, espesas, y colgadas de la parte derecha, y las de la frente sean largas , para que mejor sean los ojos

*Juicio de
un buen
cavallo.*

de.

defendidos de las moscas: tambien conviene, que el cavallo sea largo de pecho, muslo, y alzado, à modo de palomo, el qual, además de su belleza, lo hace mas idoneo, en fortaleza, y en hacer los passos mas largos, sin encrucijar las piernas por adentro, como lo hace quando naturalmente fuere estrecho: no menos conviene, que el cavallo sea bien formado de las piernas, las quales sean grueltas de huefso, descarnadas, derechas, altas, è igualmente estendidas de las rodillas hasta los pies; las piernas grueltas, largas, muslosas, y nerviosas, las quales sean un tanto carnosas de dentro, y fuera, correspondiendo al pecho, y à los lados; porque quanto mas intervalo hay debaxo de la cola, tanto mejor se vè alargar las ancas, ò grupa: el travellon alto, con la juntura gruella, corta, y no junto à la uña, la qual sea dura, alzada, concava, redonda, negra, porque las blancas son ruines, y las negras son duras. El cavallo debe ser corto de esquina, no aguda, antes llana, que pueda haver una canal hasta la cola, y el dolo que no sea muy alto, ni muy baxo, y el departimiento de la espalda sea distinto, la qual sea larga, grande, derecha, y fornida de carne, teniendo la grupa llana, soda, gruella, y casi duplicada, con un cierto canal enmedio; y la cola sea no menos gruella, corta, sutil, y firme, y el pelo largo, ancha, gruella, y crespada, y que la lleve estrecha junto à las piernas. Tambien conviene, que el cavallo tenga los lomos anchos, y pelados, porque mejor pueda alzar los pies caminando, para que por delante parezca pequeño; porque siendo grande, en parte lo disforma, y en parte lo hace indèbil: además de esto conviene, que tenga los lados llenos, y largos encima del vientre, que siendo de essa manera se demuestra mas bello, mas robusto, y mas apto para subir à cavallo.

Conviene, que el cavallo tenga la barriga pequeña, tondo, y recogido, y bien baxo de costillas, las quales sean bien largas de la ultima del nudo de la anca; porque assi el cavallo, no solo es mas veloz en su curso, y en otras ocasiones, mas aun el cavallero puede con mejor gusto ponerse dentro de la silla; mas conviene tenga los testiculos pequeños, è iguales, porque le hagan menos impedimento, y no le hagan daño en dicha parte: es verdad, que siendo grandes, tienen mas fuerza en todos sus miembros, y en el animo mas virtud.

Aunque hay algunos Albeytares, que en pocas palabras forman un buen cavallo, diciendo, que el buen cavallo tenga el ojo, y las junturas del buey, el pie, y el sellar del mulo, la uña del jumento, la boca, y el cuello del lobo, la oreja, y la cola de la zorra, el pecho de la muger, la ferocidad del leon, la vista, y bolear de la serpiente, la limpieza, y andar del gato, y la velocidad de la liebre.

A mas de lo dicho conviene, que el cavallo tenga el passo elevado, el trote fuelto, el galope gallardo, el correr veloz, el saltar los pies juntos, el menear seguro, y presto, siendo ligero con la mano, y obediente en el boltear de todos lados, y manos, llevando la cabeza justamente, sin indignacion de la brida, ni de las espuelas, antes se debe conformar à la voluntad del hombre que le sube à cavallo, sin moverse, ni espantarse por ninguna cosa que vea, ni sienta, ni inquietarse por ruido de otro cavallo, ni por ningun odor de jumenta, yendo à ella con furia.

Finalmente, el cavallo debe ser de animo vigoroso, obediente, manso, agil, veloz, y que tenga la boca blanda, buenos pies, y robusto, porque assi serà acomodado à qualquier Cavallero, ò Principe, para llevarle à qualquier empresa de honra; mas el cavallo tiene necesidad de espuelas, ò si es por bellaqueria, ò por ferocidad, conviene mucha caricia, si no dà siempre mucha molestia à su dueño, sin el peligro, y turbacion de animo, que le dà de continuo.

Aunque los cavallos son diversos en los colores, algunos los estiman mas, ò menos, segun el pelo; y aunque sean diversísimos en los colores, todos deriban del vayo, del alazan, del mezclado, y del negro: los dichos quatro colores dependen de los quatro humores que el cavallo tiene en el cuerpo, y tienen conveniencia con los quatro Elementos, que son Fuego, Ayre, Agua, y Tierra: la còlera, por lo que es semejante al Fuego, genèra el vayo; la sangre hace conveniencia con el Ayre, y genèra el alazan; la flema corresponde à la Agua, y genèra el mezclado; y la melancolia se atribuye à la Tierra, y genèra el negro morillo.

Alabemos el color vayo, el qual es el mejor de todos los demàs, por lo que demuestra mas vigor, y mas velocidad en la guerra; y este cavallo no se espavorece, aunque sea herido, por lo que no ve la sangre que le cae del cuerpo; y este color, no solamente se divide en vayo, castaño, dorado, pomelado, mas el castaño es mejor quando inclina en el obscuro, ò que el castaño està esparcido encima de la grupa, y por todo el cuerpo.

El de color alazan es presto, ardido, prompto; pero no de mucha fuerza; el qual es tanto mejor, quanto tiene buena mezcla de otro humor; pero si fuere como el alazan quemado, ò mezclado, son sobervios, caprichosos, saltadores, robustos, y nobles de naturaleza; pero los muy claros no son tan buenos como los oscuros.

El cavallo de color mezclado se puede dividir en el rodado, mosqueado, melado, plateado, y de color el tornello, y de estos, el rodado es semejante en bondad al vayo, y el mosqueado negro es mejor que

que el mosqueado roxo, por lo que este es siempre sobervio, y desdenoso, quando tiene la señal en la cabeza, y muslo; despues, no solamente el melado està en reputacion de flaco, y de poca fuerza, aunque sea sabio; mas el de color de estornello, no sin causa es dicho, y tenido de poco entendimiento, mas es veloz en el correr, y en otras acciones, y el mezclado plateado demuestra ilustracion, y el mezclado de negro demuestra espiritu purificado, dexando la malignidad de la flemma, y del humor frio, y humedo.

El cavallo de color de mora es melancolico, y algunas veces de ruin naturaleza, y asì se dice: el cavallo moreno, ò de todo bueno, ò de todo ruin (hablando de aquellos, que son negros como el cuervo) pero hay pocos que no sean agiles, prompts, vivos, y sobervios: bien es verdad, que tanto mas varian en bondad, quanto mas son diversos de pelo; mas siendo señalados, ò mosqueados de blanco en la frente, ò en los pies, mejor se dãn à conocer por buenos.

Quanto tiempo puede vivir un cavallo, no se puede determinar por regla cierta, por la diversidad de los Países, y territorios, y por ser demasiado, ò poco fatigado; à mas, que en algunos climas de tierra viven diez y seis años, siendo bien tratados, y aun veinte años; empero cada dueño debe tratar su cavallo siempre con prudencia, para que pueda gozar muchos años de èl, como lo hacen muchos hombres, los quales se pierden por fatigarles demasiado, ò en no darles de comer, ò en no tenerlos bien gobernados, ò por ponerlos la mano demasiado, ò tambien los matan por tenerlos muy delicados, sin subirlos à cavallo, ò por darles algun trabajo.

*Discurso
del domar
los potros.*

Para haver de sujetar, y domesticar los potros de casta, el excelente Cavallerizo le ha de poner primeramente el cabezon con mucha destreza, sin hacer otra cosa, sino dexarle con las dos riendas de cuerda, por el espacio de dos, ò tres horas, quitandofelo despues; y el dia siguiente, à la tarde, bolverfelo por un poco de espacio, y despues tomar el freno, y sacarlo poco à poco de fuera de la barba, y lo conducireis debaxo del portico, ò en otro lugar, atandole, y passeandole lindamente por el espacio de tiempo que le pareciere conveniente, segun su mansedumbre, ò dureza; despues bolverle luego à la cavalleriza, tomandole el criado de cavallos, y quitandole el cabezon, le pondrà el cabeastro; y despues, en la hora acostumbra da (haviendo primero comido del alcaçel) le darà de beber, y el ordinario de la cevada; y el tercer dia, el Cavallerizo le bolverà el mismo cabezon en la misma hora acostumbra da, con toda gentileza, y le pondrà la silla sin pretal, ni gruppera,

pera, cuidando que la cincha lo retrinía poquísimo, sin hacerle otra cosa, sino sacarle fuera de la cavalleriza con el cabezon, llevandole con amor debaxo del portico, y otras veces por la calle, ó campos, como le diere gusto, rodeando el campo arado, y entrando dentro, haciendole dár por el criado de cavallos una paseada algo larga, seguida, y firme, y lo hará ir poco à poco, yendo creciendo el passo, tocandole algunas veces ligeramente con la varilla, y hacer que la vea; y le acariciareis con la voz, y lo meneareis con la mano, y lo bolvereis à la cavalleriza, dandole al criado que lo gobierna, quitandole diestramente la silla, y cabezon, y poniendole luego el cabestro; despues, el quarto dia, en la hora acostumbra-da, le pondreis la silla, y cabezon, y le hareis subir por el criado de cavallos; y viendo no hace mucha estrañeza, lo llevareis con la brida fuera de la barba, y lo conducireis debaxo del portico; y viendo que se està quieto, lo hareis passear un rato, despacio, y despues lo acariciareis, tocando, y palpandole con la mano en el pecho, cuello, cabeza, y orejas, y lo conducireis à un lugar alto, hecho à proposito para subir à cavallo, si el potro fuere grande; y hareis baxar al criado, y le pondreis ligeramente la barbiller-a, teniendo siempre las riendas justas, donde estará atado algun rato, y con una varilla pequeña le irá tocando el cuello, y alzando poco à poco la brida lo hareis andar acomodadamente por el portico, ó por otro lugar conveniente; mas si acaso hace alguna accion mala, lo atareis con el cabezon, y lo acariciareis con la voz, y con otros actos amorosos; y viendo que se aquieta, lo hareis ir à placer, poco à poco creciendo; despues poco à poco lo hareis andar, y trotar, y esso hará con mucha destreza, y lo bolverà à la cavalleriza, encomendandole al criado de cavallos acostumb-ra-do; y haviendole puesto el cabezon, y atado al pesebre, lo cubrirà con la manta, porque si se halla sudado no se enfrie; y passado el espacio de poco mas de una hora, le quitarà la manta, y la silla, y le fregarà con paja; y si aun estuviere bañado del sudor, lo cubrirà con la misma manta, y despues le fregarà las piernas, y los pies, y le darà la comida, beber, y cama ordinaria: llegando el quinto dia, siendo bien tratado del criado de cavallos, en las horas acostumbradas, puesto por el Cavallerizo el cabezon, y la silla bien apretada, lo llevareis al lugar acostumbrado para subir à cavallo, y le hareis andar por el camino, por el prado, y por el campo, acomodadamente, caminando, y trotando, hasta que empieza à calentarse, y esso hareis de dia en dia, creciendo el trabajo de hora en hora, llevandole especialmente al campo arado, ha-cien-

ciendolo andar, y trotar, hasta que empiece à fatigarse, porque esto es el camino de llevar bien los pies, y en darles buen pliego; y despues lo llevareis à placer à la cavalleriza por el criado de cavallos, por passearle con las riendas en la mano, hasta que elitè conducido en su lugar, para darle todo lo que de ordinario le conviene; al otro dia siguiente no debe hacer falta el Cavallerizo en subirse à cavallo todas las horas; y quando viere que yà està domado, ò domesticado, le harà herrar, tanto de los pies de delante, como de los traseros, con hierros ligeros, porque mejor pueda subir por lugares pedregosos, montuosos, sin romper las uñas, y sin estropearse, no llevando otra cosa, sino una varilla, y el cabezon para hacerle ir à placer, no haciendolo andar, trotar, galoppear, y correr demasiadamente, ni menos reboltear, y saltar, y aun tirar bien, y hurtar con la cabeza, y con las espaldas, segun se conocerà ser conveniente; despues no le ha de hacer falta en hacerlo subir por subidas, collados de monte, y baxadas, y conducirle en parte donde haya molinos, hojas, fagina, y en parte donde se trilla trigo, legumbres, lino, y otras cosas, porque no se espante en el vèr, y oir semejante estrepito: ademàs de esso, se debe conducir à vèr coches, carros, carretas, y grande numero de puercos, bacas, ganados, y cabras, y hacerle passar donde estàn los corderitos muertos, y otros animales de comer, observando cada dia todo lo que se ha dicho, hasta que estè diestro en el caminar, y andar, bien asegurado en el vèr, y oir todas las dichas cosas. Viendo el prudente Cavallerizo, que el potro està medianamente domado, le debe poner en la boca un freno con un cañon con cañamo emmelado, dexandole machacar hasta la hora acostumbrada de subir à cavallo; à mas le pondreis el cabezon, y le apretareis la silla, y le subireis à cavallo en diversas partes, haciendolo ir aora passo à passo, aora trotar, galoppear, correr, haciendolo hacer remesas, y aun saltar fossos, passar rios, y otras aguas, no faltando aquel buen andar que mejor aprenderà; porque otro andar requiere el ginete, otro el cavallo de lanza, otro el cortavo para un Gentil-Hombre.

Signese la figura del cavallo, que es general para con las yeguas, pollinos, mulos, y jumentos, con sus enfermedades, y curas.



Al criado de los cavallos de casta le pertenece ser muy cuydado-
so de la salud de los cavallos que tiene encomendados, teniendo
cuenta, quando tienen salud, en que no estén flacos, y por esso les
darà trigo cocido, y ordio pelado, doblada racion, y tambien los
fregarà, y almohazará todos los días por todo el cuerpo, mayor-
mente si supiere que son jóvenes; porque quieren ser muy mas aue-
nudo meneados, y fregados, que no darlos de comer.

Si el cavallo fuere perezoso, y duro, que no quisiessse caminar
siendo picado, y si fuere muy fuerte, y dà muchos suspiros, y si co-
miendo no dexa de toser, con dificultad sanará: verdad es, que si
la enfermedad fuere reciente, y à causa de polvo, ò viento polvo-
roso, ò por haver comido alguna suciedad con su comida, el reme-
dio puede ser sacarle sangre de los lados, y cargarle de cosas calien-
tes por el vientre, y por el espinazo, mezclando su sangre con vi-
no, y aceyte; y despues de haver hecho esto por cinco dias, al cabo
de otros cinco le hará sacar el humor por las narices; despues le da-
reis esta bebida: mostaza bien picada, azufre vivo, simiente de za-
nahorias, tanto de una cosa, como de otra, haciendo polvos, de

*Enferme-
dades del
cavallo, y
sus reme-
dios.*

los quales hareis decoccion con hidromiel, ò hareis compuesta bien condensada, de la qual hareis tomar cada mañana la cantidad de una gruesa nuez, con vino tinto muy bueno, y potente. Otro remedio muy excelente, que es, que se le dè una bebida hecha de agarrico, y alolvas destemplado con vino tinto; ò le dareis à comer sangre de un perrillo de diez dias, ò tomar raíz de genciana, raíz de cohombro amargo, y picado, y destemplado con hidromiel, **haced bebida.**

Quando el cavallo estuviere enfermo por haver comido alcacèr, ò otras yervas, le hareis esta bebida: tomareis la piel interior del estomago de tres pollos, y los hareis bien secar en el horno, y los polvorizareis con media onza de pimienta, y quatro cucharadas de miel, y una onza de incienso fino, y hacedle tomar este remedio con un jarro de vino tibio.

Algunas veces el cavallo, comiendo alcacèr, ò otras yervas, come algunas sabandijas venenosas, como son alacranes, arañas, y otras semejantes, entonces conviene hacerle correr hasta que sude; despues, reposado un poco, le sacareis sangre del paladar, la qual caliente, assi como saldrà, hareis que engulla toda la que le sacareis; y para comer le dareis puerros, y trigo, cocido todo junto.

*Remedios
para sus
enfermedades.*

La enfermedad de las encias, y dientes, viene muy amenudo à los pollinos quando les nacen los dientes, entonces mezclareis barro del mejor que podais hallar, con vinagre fortissimo, y con aquello fregareis las mexillas de la parte de afuera, y de la parte donde tuviessen el dolor.

Quando los animales echaren sangre por la boca, los pondreis por dentro de ella zumo de retama, y zumo de puerros, mezclado con vino, legia, y aceyte: tambien les podeis dár à beber axenjo, y espicanardi, tanto del uno, como del otro, haciendo cocer muy bien en una olla nueva con agua.

La tòs procede de muchas causas, la qual casi viene de los lomos, y partes circunvecinas, ò de las otras partes internas, y es de grande oficio, y maestra, y no hay ningun remedio mejor, que hendir la nariz al animal; y si despues de esso no mejora, le dareis à beber con la corna un buen jarro de la siguiente bebida: tomareis alolvas, y simiente de lino, de cada cosa una buena escudilla; goma dragante, oliviano, myrra, de cada cosa una onza, azucar, simiente de yervos, de cada cosa una onza, todo bien picado, y pasado por saquete lo hareis que estè en infusion toda una noche con agua caliente, y el dia siguiente lo dareis al animal con la corna, como està dicho, continuando, y añadiendo algun poco de aceyte rosado,

ex cep-

excepto al fin de la mejora : en el restante no conviene sacar sangre à los animales, de qualquiera parte que sea la enfermedad; pero será bueno continuar en darle de la goma dragante con aceyte dulce.

Curareis la tòs de todos los animales , tomando la quarta parte de una azumbre de vino cocido, tres onzas de aceyte, y un huevo crudo , añadiendo harina de habas , y dos cucharadas de alolvas todo mezclado se lo dareis tres dias à beber.

A los animales que tofieren muchísimo , les será muy grande remedio darles habas frias, con tres onzas de gordura de cabra, y tres onzas de manteca , con tres cabezas de ajos pelados , todo cocido con cebada mondada (todo sin sal) dandoselo tres dias à beber.

Para los animales que les sale la sangre por la nariz , les fomentareis la cabeza con bebida muy fria, poniendo un poco de sal; despues se lo pondreis en la cabeza en forma de emplastro , y en los pulsos les ungireis con dicha bebida fresca ; y constriñidas las venas por medio de dichos medicamentos , reprimireis el dicho *Vegetio. Secretos para curar los animales.* flujo de sangre.

Para el morbo de los animales, tomareis orpimiento , y azufre, y lo pondreis encima de carbones encendidos; de modo, que el humo que hará dicho orpimiento , y azufre entre dentro de las narices del cavallo , à fin que los humores congelados en el cerebro se derritan, y destilen.

Para contra las sufuciones , y manchas de los ojos, es singularísimo remedio un colirio hecho de yedra tierna, mojada con un almirez , ò de zumo de grano de yedra , ò de las hojas picadas con agua fresca, y mejor con vino, y este remedio se debe continuar por muchos dias, mañana, y tarde, y poner dentro del ojo polvos de hueso de acepia, ò simiente de oruga, todo entero, y dexadle hasta que su virtud haya muy bien disminuido, y limpiado las manchas.

El ojo manchado , y calculoso se sana con colirio , hecho de incienso, myrra, harina de almidon, y miel fina.

Las cicatrices de los ojos se curan fregandolas en ayunas con saliba, y sal, ò con polvos de hueso de acepia , con sal molida, ò con simiente de zanahorias silvestres , picadas , y puestas dentro de un paño, y puestas encima del ojo.

Todo el dolor de los ojos se sana, ungiendolos con zumo de llantèn, y miel.

La enfermedad de la cabeza, y rabia del cavallo, se sana frecuentando à menudo en darle mucho salvado de trigo con apio , dentro del qual pondreis hojas de lechugas desmenuzadas , y paja de ce- *Remedio para sus males.*

da recién cogida, y les sacareis sangre del cerebro, ò de los pulsos, ò de los dos lugares, y ponedle en lugar baxo, y tenebroso: conosece si tuviere dolor de cabeza, por la agua que sacará por la oreja, cayendo por el cuello abaxo, y si tuviere la cabeza grave, y colgada.

Para la enfermedad de la gola, ò esquinencia, ò garrotillo, è inflamacion de la lengua, requiere principalmente hacerle fomentacion por toda la boca, y la lengua con agua tibia, despues ungir la con hiel de buey; y quanto en el beber, conviene tomar aceyte viejo dos libras, vino tinto un jarro, nueve higos blancos, y nueve cabos de puerros, destemplado todo junto; despues se hará decoccion, al fin de la qual, antes que se cuele, se añadirá salitre bien molido, lo que vereis ser conveniente; y todo bien passado, y colado se dará por bebida al cavallo con la corna, dos veces al dia, mañana, y tarde, y para su comer le dareis cebada, con la qual mezclareis salitre; y si le sacais sangre, sea del paladar, en caso de necesidad.

Regeſio. El cavallo que ha bebido demaſiado, y muy preſto, despues de canſado, ſin ſer paſſeado, ſe le concrará inflamacion de glanoletas, ò vivas, que no es muy diferente de las porcelanas, y por eſſo las porcelanas, tanto en los hombres, quanto en los animales, proceden de demaſiada frialdad de la agua, quando la carne de la gola es muy caliente; y para eſſo conviene principalmente hacerles una fomentacion caliente, y de coſas proprias encima del lugar, para mover los humores; despues aplicarle emplastro, compuesto de harina de cebada, y tres onzas de rayna, todo cocido à perfeccion con vino tinto bueno; y quando la materia fuere madura, conviene abrirla con una lanceta, para hacer ſalir fuera la materia; despues en el concaſo pondreis paños, y hilas mojadas con agua, aceyte, y ſal.

Secretos para curar à los animales. Si el cavallo fuere dañado à cauſa de la ſilla, primeramente la hareis una incision à la matadura, despues le pondreis encima eſtopas, mojadas con claras de huevos, por eſpacio de tres dias; y ſi el lugar fuere inchado, y endurecido, ſe ſanará tomando coles, parietaria, alumbre, picado todo junto, y con gordura dulce, lo cocereis todo, y ſe lo aplicareis encima del lugar ofendido.

Para el cavallo demaſiado fatigado, le hareis tomar con la corna en el Invierno tres onzas de aceyte, con un jarro de vino tinto; y en el Verano dos onzas de aceyte tan ſolamente, con la cantidad del vino ſobredicho.

Para el dolor del cuerpo, que ſe llama dolor de eſtomago, tomareis ſimiente de ruda ſilvestre, ò domeltica, y la picareis muy bien, y con vino caliente la hareis bebida.

Para

Para contra el desfallecimiento, y mal de cuerpo, es bueno tener el cavallo muy caliente, y le dareis esta bebida: myrra dos onzas, goma dragante quatro onzas, azufre quatro dragmas, corona de Rey en polvos una onza, mercurial una libra, incienso fino lo que conviniere à proporcion, mezclado todo esto junto, y reducido en polvos, lo reservareis à parte para usar de ello, en cantidad de dos buenas cucharadas cada vez, con un jarro de agua, dos cucharadas de miel, y alguna de aceyte rosado, y esta bebida sea por muchos dias, hasta que el cavallo se halle mejor: notareis, que esta bebida es tambien buena para todos los animales de trabajo, los quales tienen las piernas, y miembros fatigados.

Para el cavallo, ò otros animales deslomados, por haver estado demasiado cargados, le aplicareis encima de los riñones un emplastro, hecho de pez naval, y de polvos de bolo armenico, sangre de dragon, olivano, almastiga, nueces de galax, partes iguales, y el emplastro debe ser puesto caliente en la parte ofendida el qual no le sacareis hasta que el facilmente se quite, que entonces el cavallo està curado.

Para dolor colico, tomareis hojas de azara, raices de peregil, hinojo, de cada cosa una onza, pimienta negra dos onzas, mastrubio una onza, abrotano media onza, miel fina un jarro, y todo hecho à pedacitos, como unas avellanas, lo cocereis todo junto, desmenuzandole bien, y con un jarro de vino, se lo dareis à beber; y el dia que passare trabajo del dicho dolor, picareis tres, ò quatro cucharadas de simiente de hinojo, y hareis que la engulla luego con vino, lo cubrireis muy bien, para hacerle sudar.

Para la farna, conviene sacarle sangre de las partes convenientes, segun el lugar donde fuere la enfermedad; y para purgarlo fuera bueno el uso de los polvos de raices de cohombillo amargo, mezclados con salitre, y este infuso con vino blanco, el qual medicamento à menudo usado, purga el mal humor; y por remedio exterior tomareis azufre vivo, pez gorda, betun de Judea, dicho asphaltum, mezclado, y deshecho todo con manteca salada de fresco, y con este unguento fegareis el animal por todo el cuerpo en el Sol mas ardiente. La yerva vedegambre, cocida con aceyte, es un remedio exquisito para esta enfermedad: advertid, que todas las uncciones, y fricaciones se deben hacer, fregando, y ungiendo el animal siempre à contra pelo. Tambien es bonissimo remedio para la farna el quitar el pelo, y farna, hasta la sangre del lugar farnoso, y despues lavarlo con legia, hecha de una parte de cal viva, dos partes de harina de habas, y tres partes de ceniza de fresno, y todo, no

cocido , fino puesto en intusion ; despues que fuere lavado con dicha legia , conviene ungir las partes con unguento hecho de azogue , y vedegambre , azufre , alumbre , farsara , y gordura de puerco.

Defendereis las moscas de las ulceras , y llagas de los animales, ungiendolas con pez, y aceyte, y gordura, mezclado : el cavallo de importancia , y los animales mulatinos , defendereis de la molestia de las moscas en el Verano, ungiendoles la piel à menudo con zumo de hojas de calabacera.

*Esferme-
dades , y
sus reme-
dios.*

Para el desollamiento de la piel hecho frescamente, tomareis dos cebollas gruessas , y hareis decoccion con agua hirviendo , despues assi calida como el cavallo pudiere sufrir , lo aplicareis à la parte ofendida , y todo el humor se resolverà en una noche. Otro remedio hareis , tomando sal polvorizada , desecha con vinagre fuerte, y añadiendo una hiema de huevo , y de esso ungireis la parte ofendida , y vereis la experiencia.

Para la hinchazon vieja, y dura hareis este pegado, tomareis galvano dos onzas , refina una libra, armaniac media libra, pez negra media libra, cera nueva una libra , aceyte una libra , todo esto incorporado muy bien , y deste pegado aplicareis en el lugar ofendido

Para contra las lombrices, tomareis ceniza de olivo, ò polvos de axenjo secos , juntamente con el grano de altramuces crudos , y de centaurea , tanto del uno, como de los otros, con dos onzas de simiente de rabanos , cuerno de ciervo una onza , con vino blanco , se lo daràn por el espacio de tres dias, tres veces al dia; y el dia siguiente de los tres, le hareis una ayuda , ò medicina de decoccion de axenjo, y ruda, y añadireis hiel de buey, y una onza de aloe.

La calentura del cavallo se sana, sacandole sangre de la vena que se halla en medio del muslo quatro dedos, ò cerca del trasero, y en defecto de essa, de la vena del cuello de la parte del garres; y si veis que convenga darle bebida, exprimireis un poco de verdolaga , y el zumo de ella con goma dragante , incienso fino, y un poco de rosas coloradas, lo hareis tomar todo con un poco de hidromiel , con poca cantidad ; y si el cavallo tiene calentura, se conoce quando tiene su pression de orina, y las orejas frias.

Para las rodillas hinchadas, tomareis un jarro de vinagre fortissimo, y en el destemplanreis un poco de sal, y media libra de la yerva ottone, dicho clavillo de las Indias, quemada, sangre de dragon la que convinere, y con esto fregareis el lugar tres veces al dia.

Para la picadura , ò mordedura de vivora , ò de alacran , es bonisimo tomar un gallo vivo, y abriñle por el medio , y lo aplica-
reis

reis todo caliente encima de la mordedura, ò picadura, y despues le dareis una bebida de raíz de lirio amarillo, con vinagre, y sal, ò la raíz, hojas, y fruto de la coleta puesta en ceniza, y bebida con buen vino.

Para la mordedura del perro rabioso, es singular remedio, antes de nueve dias, tomar de las flores de la yerva medica, que se llama alfalfa, quemada, y mezclada con gordura vieja, y aplicada encima de la llaga, ò amassarla con vino blanco viejo, y hacedla beber. Tambien la raíz de la romaza, puesta en los polvos, y puesta encima de la llaga, ò hacerle beber dicho polvo con vino viejo, es buen remedio.

Para contra todos generos de enfermedades de los animales, remedio muy saludable es, tomar myrra, incienso macho, corteza de granadas picada, de cada cosa una libra, pimienta tres onzas, azafrán tres onzas, circuelas silvestres, casmie, manteca, terventina de pino quemada, axenjo, serpol, betonica, sagapenum, sarxiphago, de cada cosa media libra, y todo muy bien picado, y passado, lo mezclareis puesto en un vaso de vidrio, y lo conservareis para valeros de ello en la ocasion; y quando los animales estèn enfermos de calentura, les dareis una cucharada cada dia, con una bebida de agua tibia, y tres onzas de aceyte de flores; y si tuvieren enfermedad sin calentura, ò empezaren à convalecer, les dareis del dicho remedio mezclado con vino, y aceyte muchos dias, hasta tanto que estè libre de la enfermedad, y conocereis un remedio muy importante, y experimentado.

Remedios
para sus
males.

Si vuestro cavallo fuere demasiado caliente, le hareis beber con la corna en el Invierno tres onzas de aceyte puesto en una ollica de vino tinto, y en el Verano dos onzas, con la misma cantidad de vino.

Para el cancro, lo lavareis con vinagre fuerte, despues pondreis encima polvos sutilmente hechos de raíz de gamones, arcenico, cal viva, mezclado todo junto en un vaso, y despues reducido en ceniza.

Para la opilacion, es singularissimo remedio la bebida que se sigue.

Tomareis simiente de zanahorias, y de apio, de cada uno una libra, hareislo hervir todo con altramuces, miel, y todo colado muy bien, les dareis ocho dias continuos una bebida.

La dureza, ò estrechez del cuerpo, se sana con una bebida, ò ayuda, la bebida sea esta: le dareis ordinariamente de los polvos de ruda silvestre, y de su simiente destemplada con vino tinto, ò tomareis.

raíces de lirio con granos de anís, y de la yerva opoponaco, y sea todo junto picado muy sutilmente, hareis tres bebidas con tres onzas de vino tinto, y otro tanto de aceyte, por espacio de tres dias. La medicina, ò ayuda sea de zumo de lirio, mezclado con tres libras de decoccion de malvas, y dentro desta añadireis salitre, y colombina, de cada cosa una onza, aceyte de laurel, y de ruda, de cada una tres onzas; y despues que el animal hayà tomado la ayuda, conviene passearle por un buen rato.

Algunos Albeytares han experimentado para esta enfermedad el estiercol de la liebre, con nueve cucharadas de miel, y quince granos de pimienta rompidos, haciendo de todo pocion, y se pondrà en decoccion de coles marinas.

Para el fluxo del cuerpo, que se llama corrimiento, es bueno el jarave hecho de polvos de gallo con vino tinto, y harina de almidon, destemplado todo junto; y si el fluxo procediere de frio, le dareis sopas con vino tinto dulce, y agua rosada, y le fregareis los riñones, y el vientre con vino tinto, aceyte rosado, y un poco de sal.

Cura para sus males. Para el fluxo de sangre por el trafero, hareis sangrar el animal de la vena del lado; despues hareis decoccion de trigo, gordura dulce, polvos de cascara de granadas secas, y todo puelto en decoccion, hareis bebidas, y le dareis todas las mañanas, sin hacerle trabajar; y tambien le hareis emplastro en el espinazo, y riñones, de la corriguela, bolo armenico, y de la misma sangre del animal, todo mezclado con vinagre fortissimo, ò vino tinto muy fuerte, y esso puede tambien ayudar para si fueren deslomados.

Si algunas veces los animales no pueden orinar, que se conoce por la hinchazon de la vexiga, y por el contorno del miembro, les dareis à beber una bebida de vino con ajo picado, y diez claras de huevos, ò zumo de brastica marina, mezclado con vino blanco; y en este mismo tiempo conviene quitarles del todo la paja, y trigo, y no darles otro sustento, sino yerva, y verdura, si se puede hallar en este tiempo: fuera tambien muy bueno ponerles en el buche de la verga colirico de miel cocido con sal, ò una chinche, ò mosca viva, ò pulga, que tambien estè viva, ò un padecito de incienso, ò tambien aplicarle encima de los riñones, y lado, aceyte mezclado con vino: estos remedios son buenos quando la orina haya dañado las partes genitales, ò quando tienen camaras de sangre.

Para la dificultad de la orina, es cosa experimentada tomar cinco, ò nueve cantaridas enteas, y embolverlas con un paño, el qual aplicareis contra la pierna del cavallo, ò de otro animal, y hacer se tengan algun tiempo; esso provoca la orina; pero advertid, que

que no le hagais tomar en polvos , ni en criterio , ni en bebidas ; tambien es bueno fregar los botones con decoccion de berros , parrutaria , y raices de puerros. Hareis orinar qualquier animal , uniendole la natura con ajo picado , y esso los harà orinar sin ningun impedimento.

Para qualquier animal que orine sangre, lo remediareis, haciendolo sangrar de la vena superior, y despues tomareis raices de la yerva gamon, y la picareis, y mezclareis con vino blanco dulce, que sea un poco espeso, y lo dareis al animal por la boca. Tambien aprovecha para la misma enfermedad tomar harina de trigo, y gordura de puerco, y polvos de cascara de granadas, y hacerlo cocer todo junto con vino blanco, y dareis al animal por la boca algunas tazas, que no sea muy espeso, antes bien un poco claro; y haveis de guardar despues el animal no camine, ni corra, porque la vena abierta se buelva à consolidar: succede algunas veces, que los animales con el correr, y saltar, se rompen algunas venas intrinsecas, y se deben sanar con remedios consolidantes; por esso conviene poner emplastro encima de los riñones, hecho de ajos silvestres, y taceas vivas picadas, y cinco ajos domesticos, una libra de la yerva anagallis, y todo bien mesclado igualmente: esto aprovecha tambien para los animales que tienen defarraygados, ò movidos los riñones.

Remedios para sus enfermedades.

Para el farzumo que viene à los animales en las piernas, conviene primeramente hacer rapar el lugar, despues ungirle con aceyte de henebro, por espacio de quatro dias, mañana, y tarde, y darle un corte del largo con una nabaja al través, pero esso es muy dañoso para los cavallos. Otro remedio para lo mismo: tomareis las raices del alcantium, que son los cardones que tienen las hojas largas, y blanquinosas, y las cortareis à ruedecitas, y las hareis comer al cavallo, y sanarà infaliblemente en menos de quinze dias, ò tres semanas si continuais en hacerle comer: el remedio es muy facil, solo que el cavallo lo quiera comer voluntariamente.

Si el cavallo tuviere sabañones à los talones de los pies, pelareis el lugar, despues lo lavareis con decoccion hecha de malvas, azufre, y gordura de carnero, y se lo pondreis todo espeso encima del lugar, atandofelo muy bien; despues quando lo saqueis, le ungireis el lugar con unguento hecho de vinagre, y gordura de carnero, terventina de habete, y cera nueva, igualmente cocido todo junto.

Enferme:

Para el cavallo que anda coxo, por causa de nervios machados, tomareis gordura de cabron una libra, vitriolo media libra, y de la droga, que se llama molibdena media libra, reyna dios.

dades, y sus reme-

una libra , y hareis unguento para poner en el lugar ofendido.

Si el cavallo fuere enclavado, conviene hacerle cabar, y limpiar el lugar del clavo dañado, y lavarle con buen vino fuerte, y hacerle destilar dentro azufre derretido , è hinchirle el lugar de unguento hecho de terventina, cera, aceyte, y miel. Otro remedio aprobado, primeramente le lavareis el piè con buen vino fuerte, y despues pondreis à la uña del cavallo en el lugar dañado hojas de bervalco de la hembra , picadas entre dos piedras , ù de la piel del medio de la corteza del fauco , y despues destilareis encima gordura con un hierro caliente.

Si al cavallo se le hace llaga en los pies, tocandose con las herraduras , conviene raer el pelo del lugar ofendido, y fregarle con sal comun , y atareis encima una pequeña lamina de plomo muy sutil; despues quando la sacareis lo lavareis con vino.

Si quereis hacer blancos los pelos negros , tomareis raices de cohombrello amargo una libra , salitre doce escrupulos , pondreislo todo en polvos , y lo mesclareis con miel , y usareis de ungir el lugar.

Si los pelos blancos quereis hacer negros , tomareis tinta de Zuradores siete escrupulos , zumo de vedegambre quatro escrupulos, gordura de cabron lo que fuere necessario , destemplado todo junto , y usareis de esso para ungir el lugar.

Para que renazcan los pelos à los animales, quemareis sobre sarmientos un galapago vivo, y pondreis la ceniza en una olla, y dentro pondreis tres onzas de alumbre crudo , y tuetanos de servina lo que fuere necesario , y todo esso cocereis con vino , y por algunos dias le pondreis en el lugar , y bolveràn los pelos.

Otro para lo mismo : tomareis polvos de habas quemadas , ù de altramuces crudos , ù de hojas de higuera quemadas , y lo mesclareis con gordura , y usareis ungiendo el lugar ; y si hechas las dichas cosas no nacieren los pelos , tomareis espicanardi , granos de passas , iguales partes , y rompido , ò hecho pedazos lo cocereis con vinagre , y el dicho medicamento caliente lo pondreis en el lugar donde quereis pelos.

Mas cumplidamente trata de Albeyteria Publio Vegesio en lenguas Latina, è Italiana ; traducida en lengua Francesa , de las enfermedades , y curas de los cavallos , y otros animales , à quien me remito.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES MULATINOS , Y DE los jumentos.

DEbe , pues , tener el Padre de Familias de la Casa de Campo, todas las cosas necesarias para su casa ; y así , el que no tuviere cavallos para tirar su carreta , para arar , y otros menesteres , por esso mismo , en cierto modo , se puede servir de mulas para dicho servicio , y cosas necesarias à la comodidad de la Casa de Campo , aunque cuesten à buen precio. El gobierno de las mulas , y machos , es conforme à aquello que se ha dicho del cavallo , tanto en sus crias , pasto , y raza , quanto à la cura de las enfermedades à que estàn sujetos , se hará una breve descripcion , y se dexa la entera cognicion del modo de criar , y tratar estos animales , à aquellos que por su comodidad de las tierras son tenidos en mayor estimacion : no menos por hablar sumariamente , el mulatero no debe tener tanto cuidado de la buena comida para sus mulas , quanto aun de sacar ganancia de ellas , como tambien del servicio de su dueño , y aumento de sus bienes : la utilidad que principalmente se puede sacar , consiste en haver buena raza ; y así , se debe buscar un buen , y bello macho , y asimismo hembra , porque si no fuesen ambos à dos bien dispuestos , el pollino que naciere , no será de ningun valor ; y con todo que el pollino sea engendrador de asno , y de jumenta , ò de cavallo , y de jumenta , los mejores son aquellos de asno , y de yegua , porque aquellos que son de cavallo , y de jumenta , puesto que llevan el nombre de su padre mulo , ò yegua , no por esso son semejantes del todo à la madre. El mejor por haver buenos animales mulatinos , elegireis un buen asno , de buena raza , y bien experimentado , y conviene hacer eleccion de que tenga buen cuerpo , y el cuello gallardo , de costillas fuertes , y largas de vientre , y brazos abiertos , las piernas carnosas , y torcidas , de color negro , ò mosqueado , porque comunmente los asnos son de piel de sierpe , y este pelo no es bueno à ninguno de los animales mulatinos. La hembra , que no tenga mas de diez años , que sea grande , bella , y membruda , porque lleva facilmente la si-
miente discordantes de su vientre , y que en el feto le dió , no tan solamente del cuerpo , pero aun de la vivor ; el feto està doce meses en el vientre de su madre , el qual salido , quiere ser tratado al modo del pollino cavallino.

*Diversi-
dad de los
animales
mulatinos.*

*Perfeccion
del buen
asno.*

*La jumen-
ta lleva el
feto doce
meses.*

Estos animales mulatinos están sujetos à las mismas enfermedades de los cavallos, y así os valdreis de los remedios dichos de los cavallos; todavia no se puede dexar de decir, y hacer mencion de algunas enfermedades particulares de ellos, de los quales se figuen los remedios.

Enfermedades del asno, y sus remedios. Quando estos animales tienen la calentura, conviene darles de comer coles crudas.

Quando suspiran à menudo, y comen poco, conviene sacarles fangre, y despues darles à beber un grande jarro de vino, con media onza de incienso aceyte, y zumo de manzanilla salvatica.

Si tuvieren farna, ò bubas, conviene poner encima harina de ordio, y abrir la apostema.

Si fuere flaco, ò largo, frequentareis à darle bebida de media onza de azufre picado, y un huevo crudo, y una dragma de myrra con vino.

Este mismo remedio es bueno para el dolor de vientre, y para la tòs.

Secretos de los jumentos.

Aunque el asno sea animal vil, y despreciado, no por esso dexa de ser necessario à la Casa de Campo, porque en ella trabaja, y hace muchos servicios necesarios, como es, llevar el trigo al molino, y otras cosas utiles à la Ciudad, arar las tierras ligeras, sin otras comodidades. De la leche de la jumenta, que es perfectissima medicina para los eticos, y otras enfermedades semejantes, y tambien para hacer pulidas, y limpias las carnes de las mugeres, como se lee de Popea, muger de Neròn, que se hacia baños de ella, para tener los pechos mas bellos, y la carne mas blanca, sin decir, que la carne del asno fuè algun tiempo estimada por un grande Señor, que hacia criar un grande numero de asnos, y jumentas. Por esso el Padre de Familias de la Casa de Campo, los debe dár à un hombre que los gobierne, aunque de ellos tendrá poco trabajo en el gobierno, por lo que es comodo de entretenerlos: Ellos se contentan con poco pasto, y sean qualesquiera, comen hojas, abrojos, cardos, grama, y se engordan de paja, y no se les dà mucho, aunque no sean almohazados, y gobernados; padece comotamente la hambre, y los golpes, y no enferma facilmente; en conclusion, es animal sufrido, y de todos los animales de quatro pies, este solo es el que no tiene hiel.

Tiempo de concebir las jumentas.

Tendreis cuidado de hacer tomar la hembra con el macho en tiempo oportuno, que será à medio Junio, no antes de tres años, despues hasta diez, y entonces se debe soportar por respeto del teto; y por el contrario conviene no dexar el asno sin trabajar,

por-

porque el demasiado reposo le hace pesado , y peroso.

Hareis criar el pollino con la leche de su madre hasta dos años, ù de la leche de yegua , porque sea un poquito mejor , ni lo fatigareis antes de tres años ; procurareis el curarlos con presteza , quando estuvieren enfermos , aunque (como està dicho) estos animales no estàn muy sujetos à enfermedades ; y así con ellos usareis de los remedios , que se ha dicho de los cavallos en su Albeyteria.

CAPITULO SEPTIMO.

SECRETOS DE LOS ANIMALES DE CERDA, ò puercos.

*Secretos
de los puer-
cos.*

SON los puercos los mas golosos , y sucios de todos los animales de palto , y los que mas daño hacen , y así deben singularmente estàr encomendados à persona , que tenga particular cuidado de ellos , que su carne , aora de leche , aora salada , es bonissima , y en las Casas de Campo es el sustento ordinario , y el daño que hacen es harto manifesto , del qual hace testimonio el cabar , que hacen cercano de las paredes , y contorno de los arboles , y lugares sembrados ; y por esso en una Casa de Campo de importancia es menester un hombre aposta para el gobierno , y guarda de ellos en la campaña , y limpiar , y poner los destetados à parte , y las puercas con sus lechones en cubierto , y asimismo separados los barracos en el cubierto con los lechoncitos destetados , y tambien los enfermos en lugar distinto.

*Engordar
los puer-
cos.*

La paja fresca , y à menudo mudada las engorda : Quanto à la comida , es necesario tener diligencia , que el vaso , ò lugar donde comen està continuamente limpio , y conviene , segun la diversidad del tiempo , que el porquero tenga en reserva alguna cantidad de bellotas , frutas , ò algunas legumbres ; y en defecto de esso , ordio , destemplado con salvado de trigo , yervos , y nabos , para darles à comer , y que su comida no sea fria , ni demasiado clara , por temor del fluxo del cuerpo , y la cama de su establo sea cada mes renovada de paja , ù de arena para retener la orina , que aunque estos animales sean sucios , y lodosos , no por esso dexan de apetecer el cubierto limpio.

El puerco que querais engordar , debe estàr en lugar encubierto , y separado , y no debe salir del , y que no tenga otra claridad mas , que la de la puerta , y no se debe tener grande diligencia , y trabajo con ellos , como con los otros , excepto en el tenerle limpio la

cama, ò corral, y darle bien de comer, hasta que haya hecho la gordura; porque despues de este tiempo les queda casi siempre la comida delante, y no se mueven de un lugar, como privados de todos los sentidos; de manera, que los ratones algunas veces hacen su nido encima de sus espaldas; y asì se ha hallado tener un puerco un palmo de largo de gordura; no reservareis mas de diez barracos para cien puercas, y asì à proporcion; los restantes, asì muchos, como hembras, castrareis despues de un año, ò de seis meses à lo menos, y lo mas cierto serà, quando empiecen à calentarse.

No dexareis debaxo la puerca para criar mas de ocho à diez lechones ordinariamente, y vender los otros, y llevarlos à passear; guardareis de todos ellos los mas cortos, gruesos, quadrados, bien hechos, de color negro, ò blanco.

Las hembras para criar sean largas, el vientre colgando, piernas largas, costillas estendidas, de color asimismo todo blanco, pequeñas de cabeza, y patas cortas.

No dareis los barracos à las puercas, que no tengan un año por lo menos, y el barraco sea de tres, ò quatro años, porque despues de cinco años conviene castrarles para engordarles.

*Secretos de
los puer-
cos.*

El tiempo de cubrir las puercas debe ser el primero quarto de la Luna, hasta la Luna llena, porque es bueno despues en el menguante de la Luna, y esso sea despues de la Fiesta de la Purificacion, hasta medio Marzo, ò poco despues, porque en Junio, Julio, y Agosto los puercos empiezan à tomar fuerza, y son fuertes al Septiembre, porque si no, son dificiles de passar el Invierno, por lo que son de mas débil complexion, que los otros animales, que este animal teme mucho el frío: tendreis advertencia, que los barracos no estèn en compaña de las puercas preñadas, porque las muerden, y las hacen abortar. Este animal es muy impaciente de la hambre, y mayormente las puercas, las quales en esta necesidad se han comido algunas veces sus proprios hijos, y otros; y asì conviene tener grandissimo cuidado, que nunca el vaso en que comen estè vacío.

Castrareislos en el menguante de la Luna à la Primavera, ò al Otoño; conoceréis quando el puerco estuviere enfermo, si le colgare mucho la oreja, y fuere mas manso, y pesado de lo acostumbra- do, y que se muestra sin apetito; y para saberlo mejor, sino mostrare alguna de dichas señales, le arrancareis un manojito de pelos à contrapelo de encima del cuello; y si fueren limpios, y blancos, estarán sanos; y si estuvieren sanguinolentos, ò de otro color manchados, es señal de estàr enfermos.

Los puercos principalmente estàn sujetos à la lepra, por su gordura,

dura , y es entonces muy ruín comida. Esta es la causa porque en muchas tierras ; quando los llevan à vender en los Mercados, y Ferias de las Ciudades , les reconocen la lengua, y la oreja derecha; y creo , que essa es la causa, y ocasion por què los Antiguos no usaban ordinariamente el comer tocino, y essa enfermedad es muy difícil de sanar; pero se les aligerará mucho, si les limpiáis cada día su establo , ò pocilga , y los dexareis ir algunas veces à la campaña à tomar el ayre, y hacerles bañar à menudo, y rebolcarse en agua de mar , ò agua salada, y si en su comida poneis hojas de laurel picadas, y si les dais heces de vino à comer , mescladas con salvado de trigo. Tres señales tendreis ciertas para conocer la lepra de los puercos; es à saber, si debaxo la lengua se les hacen granitos pequeños , si no pudieren sufrir el piè derecho , si los pelos arrancados de encima del lomo se demostraren sanguinosos en la raíz; y como el puerco, por causa de sus humores, sea mal sano, y tenga algunas veces algun vicio entre piel , y carne , es mejor despues de muerto, quemarle los pelos con paja , ò con otra cosa , que no pelarle con agua caliente , porque el fuego saca à fuera mas facilmente , que no la agua caliente, los malos humores de entre la piel, y la carne.

*Remedios
para sus
enfermedades.*

Preservareis los puercos de peste , y si la tuvieren sanarán , si les poneis la raíz de la yerva gamones con la agua de su bebida, y tambien con la agua donde se lavan , ò rebuelcan.

Los puercos están sujetos à dolor , è inflamacion de higado , y à la peste , que por la infelicidad del tiempo se toma mas presto en un cuerpo sucio, infestado, y de ruín alimento, y por remedio debe ser privado del comer, y hacerle ayunar un dia , y noche , y bien cerrado en lugar tenebroso , para que consuma el humor superfluo, y ponerle en apetirò.

Por la calenturà se le saca sangre de la cola, y por sospecha de la lepra se le saca sangre debaxo de la lengua.

*Remedios
para sus
males.*

Por el dolor , ò hinchazon que les viene en tiempo de frutas, quando hay muchas, y que comen de las corrompidas , les han de dàr alcaparras viejas bien desaladas , mescladas con salvado de trigo , y agua , y tambien muchas coles rojas , y de las otras , y el vaso en que comen sea de madera de tamarisco.

Para la farna, y landre del cuello, se friega con sal, mesclada con harina de trigo puro.

Si huvieren comido veleno , que los Antiguos llamaban haba de puerco , ò de la cituta , se les debe dàr de beber de la decoccion de cohombillos amargos , tibia , para hacerlos vomitar. No conviene , sobre todo , darles mucho à beber los dias caniculares , ni los

los otros días calientes , fino dexarlos rumar , y dàr bueltas à su placer.

El puerco es muy bueno (ultra de la comida para la familia, puesto à pedazos , y bien salados en una saladera) matarlo, tanto para comer, quanto tambien por la gordura para untar los carros, y carretas , y otras cosas , y tambien la buena Madre de Familias de la Casa de Campo , conservarà para la utilidad de las enfermedades de su familia , por lo que es muy à proposito para hacer madurar, y supurar toda suerte de apostemas, y tambien para sanar las bubas, mezclando polvos de belioras de encina con ceniza de harina de ordio.

Queda aora como se debe salar el puerco : Principalmente el puerco no debe beber en todo el día antes que lo querais matar, porque la carne sea mas seca , porque bebiendo , la saladura recibiria mas humedad. Quando se huviere muerto el puerco , como està dicho , quanto mas descarnados los hueßos , tanto mejor se salarà , y estarà menos sujeto à corrupcion : despues de hechos los pedazos , los pondreis en la saladera : haciendoles cama de sal gruessa, molida , è ireis cubriendo los pedazos con sal , poniendolos el uno encima del otro , y quando la saladera serà casi llena, la llenareis de sal.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LOS PERROS , O MASTINES DE LA guarda de la Casa de Campo , y de los ganados de lana, y otros.

A Ora serà bien , que el Padre de Familias de la Casa de Campo tenga en su casa de tres maneras de perros , los unos se llaman perros de guarda contra los ladrones emboscados , y secretos; los otros se llaman mastines del ganado de lana, para hacer resistencia à la violencia de los hombres, lobos, y de los otros animales, los ultimos son perros de cazar ; estos ultimos no son de provecho para el Padre de Familias de la Casa de Campo, porque la caza impide el trabajo que el Padre de Familias no puede escusar ; y assi , se ha de tratar solamente en este lugar de los de la guarda de casa , y de los del ganado de lana, y dexarèmos los de la caza para el quinto libro , para los grandes Señores , Nobles , y Gentiles-Hombres, por ser la caza cosa muy deleytosa.

El perro que fuere destinado para la guarda de la Casa de Campo se

se llama halano, y debe ser gruesso, y de grande corpulencia, mas quadrado que largo, ò corto, y que tenga la cabeza grande, y gruesa, que parezca la mayor parte de su cuerpo; la oreja grande, y colgando, los ojos negros, y azules centelleantes, barriga larga, y bella, la espalda larga, las piernas gruesas, y bellas, la cola corta, el pie, y uña grande, gruesso, y alto, para dàr espanto à los ladrones; debe ser cruel medianamente, porque los mansos harian caricias à los ladrones, y los demasiado crueles saltarian à la cara à los de la casa: sobre todo, que sea vigilante, y de buena guarda, no vagabundo, sino estable, y repocado, y casero; debe ser negro, porque de dia parezca mas terrible, y fiero à los ladrones, y de noche no pueda ser descubierto de ellos.

Los perros del ganado de lana no deben ser asì grandes, ni tan pesados, como aquellos de la guarda de la casa, sino fuertes, y robustos, y algun poco promptos, y ligeros para combatir, y pelear, y para correr, por lo que ellos han de hacer guarda, y centinela contra los lobos, y darles caza; y si llevaren alguna res, seguirlos, y hacerles dexar la presa, y por esta causa es mejor que sean mas largos que cortos, y quadrados. Conviene que sean blancos, porque el Pastor los pueda mas facilmente ver quando corren tras del lobo, y para conocerlos à la tarde, y mañana, y en lo demás tendiàn los miembros, como los perros de la guarda de la Casa de Campo.

El uno de los guardianes del ganado de lana tenga diligencia en el alimento de los perros, de limpiar, espulgar, castigar, amansar, y enseñarlos en lo que conviene.

A estas dos maneras de perros se les dà de comer pan de cevada, suero de leche, caldo tibio, y habas cocidas.

El Pastor que tuviere el gobierno de los perros, no debe dexar llegar el macho à la hembra que no tenga un año, y despues hasta dos años, y no mas. El Pastor curioso quitarà à la perra los cachorrillos del primer parto, porque comunmente son para poco, segun la experiencia enseña: hasta seis meses despues que la perra haya parido, los perrillos no iràn fuera, y à este tiempo dexarles ir à su passo detràs de la madre. No permitais que mamen otra leche que la de su madre; y si sucediere que ella no los pueda criar, en semejante caso les dadeis leche de cabra, hasta que tengan quatro meses. Advertideis de no ponerles nombre demasiado largo, porque quando los llameis os entiendan mas presto; y asì conviene, que el nombre sea breve de dos sílabas. Quando los perrillos tuvieren quarenta dias, les rompereis la extremidad de la cola, no

cortando , fino rompiendo doblegandola , despues tirar fuerte el cabo de la cola de una parte, y la cola de otra, y con el pedazo saldrà un niervecito, que passa por los nudos de la cola, y coyuntura del espinazo , y esso les librarà de no bolverse rabiosos. Tampoco se harán rabiosos, si los haceis estàr todo un dia sin comer; y despues les mezclareis veratro con la comida, y despues de afsi purgados, los sustentareis con pan de ordio. Si fueren rabiosos, de esta misma manera los curareis. Hareis que vuestros perros os sigan, si les dais à comer algunas veces ranas cocidas, y mejor si les dais à comer un pedazo de pan, que hayais tenido tiempo debaxo del sobaco, junto à la carne, que haya tomado alguna humedad del sudor, y vapor de la carne, ò darles de la gordura de la madre de una perra, mezclado con pan, ò la gordura de vuestras medias, ò zapatos. Para estàr seguros que los perros no os hagan daño, llevareis en la mano un ojo de perro negro, que se lo hayais sacado siendo vivo, ò el corazon de un lobo, ò la lengua de una loba, y si teneis el corazon de un perro, tambien huiràn.

Para hacer que los perros os sigan.

Incitareis los perros à correr el uno tràs el otro, pegandose con las manos el uno al otro; y en este interin tendreis cuidado en guardar que el uno no venza al otro, porque se harian timidos. No permitais que los perros coman carne de animales muertos, porque no se cebassen à los vivos que hallan desviados, que despues apenas se les puede quitar aquella costumbre.

Remedios para sus enfermedades.

Sereis diligentes en sanarlos quando se hallaren enfermos, porque estàn sujetos principalmente à la enfermedad de la rabia, esquinencia, y al dolor de las piernas. La rabia los atormenta en tiempo de grandes calores, y en tiempo de excesivo frio, y para preservarlos de esta enfermedad, serà bueno, que durante los grandes calores, y frios, se les dè à beber à menudo agua fria, y para templar el calor de la sangre, ò por mas seguro, quando son pequeños, sacarles el nervio que passa por los nudos de la cola, y espinazo, como està dicho arriba, ò quitarles debaxo la lengua un pequeño nervio, que parece vermolano; y para sanar de esta enfermedad, luego que lo conociereis, conviene hacerles tragar zumo de acelgas con polvos de saùco, ò imprimirles en la frente alguna señal con un hierro caliente, ò tenerlo alargado con agua tibia.

La enfermedad de la esquinencia, y la gota de las piernas, se sana como la de los animales, y el mas comun remedio, es, hacerlos que engullan un grande jarro de aceyte tibio, y despues abrirles la vena del muslo.

Para las llagas de las orejas, hechas por las moscas, conviene fre-

fregarlas con almendras amargas, picadas, ò machacadas.

Para matar las pulgas de los perros, conviene fregarles con agua de mar, ò con sal muerta, ò con heces de aceyte viejo.

Las demàs enfermedades podreis sanar con los mismos remedios, que se diràn en el tratado del ganado de lana, y tambien en los que se diràn en el quinto Libro, en el tratado de los perros de caza.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DEL GANADO DE CARNEROS, OVEJAS, y corderitos.

LA mayor parte de la utilidad del Padre de Familias de la Casa de Campo, consiste en tener rebaño; esto es, ganado de lana, por- *Secretos de el ga-
nado de la-
na.*

que à mas de que es mucha ganancia, aprovecha muchas cosas su-
perfluas, que el buen Padre de Familias tiene, como son yervas, y
granos, los quales no cuestan mas que el trabajo del recoger, y con-
servar. Puedese afirmar, que el mejor, y mas útil de los animales, que
se pueden criar en la Casa de Campo, son los carneros, y ovejas; es
verdad, que quieren grande diligencia para preservarlos del frio, de
la sarna, de la enfermedad de sangre, y otras enfermedades pegajo-
sas, como son las viruelas, y otras. Conviene tambien guardarlos en
la campaña, y en el cortijo; pero què trabajo es este, en comparacion
de las cosas singulares, y utiles à la peladuria, de los preciosos que-
sos, y de la delicada carne del carnero? Pero no parece cosa estraña
el enseñar al Padre de Familias de la Casa de Campo, que sobre to-
do entienda, y tenga vigilancia à la custodia de sus ovejas, mas que
en los otros animales, y haga de manera, que el cortijo de las yer-
vas estè à punto, y cubierto para el Invierno, y que su Pastor sea de
buena condicion, y que le dé verdadera cuenta, y que sea acomoda-
do à muchas cosas, y honestas, porque pocos hombres se hallan oy
en dia de essa profesion, y especialmente cerca de las Ciudades,
que por su desconfianza, y largo reposo, no den en alguna malicia,
mas presto que no al bien, y provecho del dueño; de tal manera,
que de estas malas costumbres vemos que se siguen muchos latro-
cinios, violencias, y otros infinitos males. Y al contrario, los pri-
meros Pastores de Egypto, y otros Reynos, fueron los inventores
de la Astrologia, Medicina, y de muchos otros Artes liberales, y *Señales de
las buenas
ovejas, y
carneros.*

à esto se debe añadir el Arte de la Milicia, y principal gobierno del
Reyno, por lo que practicaban muchos años en los campos, y vi-
vian baxo de la campaña, observando con sus comodidades los dif-
ferentes cursos de las Estrellas, y disposicion de los tiempos de todo el año;

no tanto por el largo uso, y experiencia, como por felicidad, è in-
felicidad del tiempo; de manera, que de Pastores antiguos ha sali-
do la gente de mas ciencia, y deffo son testigos los Geroglificos;
conviene por esso tener grande vigilancia, y advertencia en hacer
eleccion de un buen Pastor. Aora será bien entender, que el Padre
de Familias de la Casa de Campo pueda hallar una buena raza de
ovejas; marcarà las ovejas que no sean trasquiladas, y que no ten-
gan la lana grossera, ò mezclada de diversas colores, para la incer-
tumbre del color; pondrà à parte, como esteriles, aquellas que tu-
vieren los dientes de mas de tres años, y escogerà aquellas de dos
años, que tengan grande cuerpo, y largo cuello, la lana larga, el
vientre grande, y cubierto de lana, que tenga el ojo grande, y cu-
bierto de lana; las piernas, y la cola larga, y así eltimará mas los
carneros que tuvieren el cuerpo alto, y largo, y el vientre grande,
y cubierto de lana, la cola larga, el hueffo grueso, la frente larga,
las turmas grandes, el espinazo largo, las orejas bien cubiertas de
lana, y toda de un mismo color, y no de diverso, bien fornido de
cuernos, y que los cuernos sean un poco torcidos, y corvos, mas
que derechos, y abiertos. Aunque el carnero en los cuernos lleva
esta incomodidad, hallandose así armado de su natural, no bus-
ca sino combatir, y es mas ardiente, y prompto à las ovejas, im-
portunandolas demasiado; pero aquellos que están sin cuernos, sin-
tiendose desarmados, no son así prompts en el pelear, y comba-
tir, y son menos calientes; por esso el Pastor debe ser solícito en
corregir la furia del carnero importuno, atando una toalla con
puntas de hierro, rebueltas à la parte de la frente, porque esso los
retira de topar, ò dár cornadas. Algunos les hacen agujeros en los
cuernos, cerca de la oreja, para essa furia.

*Como debe
estár el cor-
tijo.*

El cortijo sembrareis de arena, y que sea en pendiente, para ago-
tar los meados, y debe estar situado de la parte de Medio Día, por-
que estos animales, aunque sean bien vestidos, sienten en extremo
el frío, y el calor, y por esso conviene muchísimo hacerles el cor-
tijo ancho, baxo, y algo largo, y el pesebre que esté un palmo y
medio alzado de tierra, y hareis buenas rastilladas, y cercas, que
los carneros no puedan passar à las ovejas, y corderitos, ni menos

*El conce-
bir de las
ovejas, y
tener mas
machos, q̃
hembras.*

à las enfermas. El Pastor, ò Mayoral tendrá diligencia en hacer apartar sus ove-
jas, y las, cuidando no lleguen al murueco, que no tengan dos años, y el
tener mas macho tres; concebirà la oveja hasta los siete años, que despues no
retiene; y el macho de ocho en adelante no tiene virtud. Un mar-
dano bastará para cinquenta ovejas, y será el tiempo mas à propo-
sito

sito para subirlas en el contorno del Invierno, que es el mes de Noviembre, porque la oveja llama cinco meses, y viene à parir en la Primavera, mas no se usa fino en Julio. Si quereis tener muchos carneros haced lo que dice Aristoteles, que quando concibieren, sea en tiempo seco, y quando hiciere viento de Tramontana los hareis tomar el pasto, y caminar àcia el Aquilon, y de esta manera hareis subir las ovejas; y si deseais tener mas hembras, conviene hacerlas boltear al viento de Medio-Dia, y de este modo las hareis juntar.

Quando la oveja se hallare con dolor de parto, haveis de ser diligentes en ayudarle à sacar el corderito fuera de la madre entero, si viniere al travès, ò que no pueda salir, porque este animal siente mucho el trabajo al parir el corderito, así como la muger en el parto del hijo; y salido el corderito, conviene lavarlo, y tenerlo limpio, despues llegarle à las tetillas de la madre, para ayudarlo à mamar; pero es de importancia ordeñar la primera leche antes que mame el corderito, porque podria hacerle daño: los dos dias primeros, despues que fuere nacido, estará con su madre, para que le tenga caliente, y que la conozca; despues hasta que empiece à saltar, y retozar, conviene tenerlo en un cubierto caliente, y obscuro, del qual lo sacareis mañana, y tarde, para que la madre le pue la dár leche quando fuere el corderito, y viniere de la campaña; quando el corderito fuere un poco mas fuerte, le dareis salvado de trigo, para entretenerlo el tiempo que la madre estuviere fuera à tomar el pasto en la campaña.

El Pastor experimentado no debe escoger para la poblacion de su grey, ò manada de ganado, si no fueren los corderitos mas robustos, que mas facilmente puedan pasar, y sufrir el Invierno, y los demás embiareis à vender à la Ciudad; todavia escogereis un buen numero para poner en lugar de aquellos que pueden morir, ò estàr enfermos; y advertireis, que el numero debe ser nones, y no pares, porque en esso consiste una oculta, y particular virtud natural, para la salud, y larga dura de los animales, y en el Invierno les dareis à comer de la mejor paja de la casa, y à menudo les limpiareis el pesebre, porque lo que les queda pueda servir para hacer cama à las bacas, y cavallos, y se les debe menear la paja; los podreis sustentar de rama, ù de hojas de olmo, ù de fresno, que havreis hecho coger en su tiempo, ù de alacér del Otoño; y los yervos son tambien buenos, y por el semejante las mondaduras de las yervas que se crián en el huerto para comer en casa, y tambien las legumbres seràn necessarias, quando no pueda haver otra cosa, que todo se haya acabado.

Tiempo de soltar el ganado de lana à pacer. Quanto en el tiempo de facarlos à pacer el Invierno, y la Primavera los tendreis encerrados à la mañana, y no los embiareis à pacer à la campaña, hasta que el dia haya quitado los nublados de la tierra, porque en este tiempo la yerva helada les cria una destilacion, y dolor de cabeza, y relaxacion de cuerpo; de Verano los soltareis al punto del dia al fresco, à hora que la yerva esté cubierta de rocío, y el mismo dia, por el calor, buscareis los valles, ò la sombra de algunas encinas viejas, que la rama las defienda del Sol, ò en algun bosque donde haya sombra; sereis curiosos en observar, en el tiempo del calor, quando empiecen los dias caniculares, al medio dia los soltareis, caminando àcia Poniente, y despues de medio dia los bolvereis, caminando àcia Oriente, porque es cosa de grande importancia, que la cabeza de estos animales, caminando, vaya al contrario del Sol, el qual acostumbra bañarles àmenudo, quando la Canicula empieza à demonstrarse: En tiempo frio, y humedo, como de Invierno, y Primavera, sea su beber tan solamente una vez cada dia, y en el Verano dos veces; esto es, quatro horas despues de salido el Sol, y à la tarde, quando el calor fuere pasado.

Secretos de los animales de lana.

El Pastor debe governar el ganado con amor, y no con furia, como està ordenado à todos los Pastores de todas especies, y generos de animales, que los han de amar, y querer mas que à su dueño; y para hacerlos caminar, ò para hacerlos bolver, deben gritar, y despues silvar, amenazandoles con el cayado, pero no les tire, ni les debe tocar en nada, fino lexos de ellos, y no debe estàr parado, ni assentado; y si no caminare, debe estàr en lugar alto, para servir de escolta, ò centinela de su ganado; no dexe atrassadas las coxas, preñadas, ò enfermas, ni las que han señalado, del rebaño, porque alguna de estas no se pierda, ò falte, como les suele acontecer à los Pastores negligentes, y por esto no las llevará fino à tierras cultivadas, ò reposadas, ò en partes, que no sean humedas, ni à lugares pantanosos, ni à bosques, ni adonde haya abrojos, ni romazas, porque esto las hace sarnosas, y gasta toda la lana.

Aunque el pasto sea bueno, y que la comida que se les dà sea buena, usando de ella continuamente, el animal no dexa de empalardarse, si el prudente Pastor no pone remedio, mezclandoles sal entre lo que comen, ò poniendoles en las heras salmuera, ò heces de aceyte, que les sirva de sal para el apetito.

En el Verano hareis el establo en las tierras que se cultivan, con su estacada de redes, ù de leña, ò como usais, excepto que no havrà cubierto, y en las quatro esquinas del cortijo acomodareis las cabinas para hacer guarda, y los Pastores se acomodarán en el medio con algunos haces de leña.

No

No limpiareis el establo, ò cortijo, sino una vez en el año, que será en el Julio, ò Agosto, quando el ganado se halla en la campaña. No lo limpiareis en el Otoño, ni en el Invierno, porque su estiercol les sirve de calor en el Invierno; y luego el Padre de Familias de la Casa de Campo hará llevar aquel estiercol à sus tierras mas flacas, y lo dexará allí enjugar hasta el Octubre, que entonces lo hará esparcir por los campos, o lo hará mezclar con otro estiercol, advirtiéndole de no ponerlos en un campo, si no fuere de quatro en quatro años; y despues que el establo fuere limpio, será bueno sahumarle con cuernos de ciervo, ò uñas de cabras, para sacar las sierpes, y otros animales, que hacen daño.

El Pastor, ò Mayoral trasquilará sus animales de lana en la Primavera en tierras calientes, y australes; pero en tierras mas frias, en el principio de Julio, y nunca por el Verano, ni en el Invierno, y esso hará à las ocho de la mañana, hasta medio dia, que el Sol sube, y no despues de medio dia, que el Sol baxa, y en Luna creciente. Despues de ser trasquilados, les passareis por encima del pelo la mano untada con aceyte, y vino, todo mezclado, para confortarlos; y si huviere alguna herida, causada por la tierra, conviene poner cera, ò gordura liquida, porque esso los sana, y los preserva de farna, y hace que la lana salga mas fina, y larga.

Tambien conservareis la lana de los carneros, y ovejas, si las untais con tartar de vino, mezclado con la leche que sale de los granos de los altramuces quando están remojados, los guarda de farna, y aumenta la lana; y tambien es muy util untarles con agua salada.

Estos animales están sujetos à la farna, tòs de sangre, que es una estrema enfermedad de cabeza, y à la peste. Estas tres ultimas enfermedades son incurables, y contagiosas, de tal manera, que una inficionada de esta enfermedad, inficiona, y apetta todas las del rebaño, si no la apartan, y entonces conviene hacerles mudar de ayre, y de establo, y en este interin hacerles limpiar el establo, y refrescar con paja nueva en bastante cantidad, y sahumarle muchas veces de tomillo salsero, poleo, mejorana, albahaca, y otras yerbas olorosas.

Enfermedades de los animales de lana.

Para la farna de estos animales hareis unguento de azufre polvorizado, y de la raiz de flores de todos metes, tanto de una cosa, como de otra, mezclado con claras de huevos duros, canfora, y cera, para hacer unguento, y despues de haver fregado tres noches dichos animales, conviene lavarles con legia, ò agua de mar, ò salmuera, y la ultima vez con agua comun.

Para la tós, si fuere continua, conviene hacerles beber à la mañana con la corna aceyte de almendras dulces, y algun poco de vino blanco, todo tibio, y darles la paja fresca, y hacerles comer de la yerva farfara, porque esta enfermedad las mas veces les viene en la Primavera; y si les viniere en otro tiempo, les dareis de comer algun poco de alolvas picadas con cominos, y tragea de cavallo.

Si estos animales comieren de la yerva coriguela, que los Boticarios llaman centinodia, les inficiona todo el cuerpo, y les cria un humor ruin, y por esso conviene sacarles sangre debaxo de la cola, de la parte mas cercana à las piernas; y no será de menos provecho sangrarles de la vena del labio de encima.

Para la dificultad del respirar, conviene hendirles la nariz como à un cavallo, ò cortarles las orejas.

Quando estos animales tienen calentura, conviene sacarles sangre del talon, ò de entre las uñas del pie, ò sangrarles de la oreja; pero el mas seguro remedio para sanarles de la calentura, y de muchas otras enfermedades, es cocer con agua, y vino el vientre de un cabron, y darles à beber del caldo.

*Remedios
para sus
males.*

La enfermedad del ciamorro de estos animales de lana, como tambien de los cavallos, està puesto dentro de los lomos, que ni por sacarles sangre, ni por bebidas se pueden remediar; y assi, el mejor medio, en teniendo esta enfermedad dos dias, es matarles, porque los otros animales acostumbra comer lo que ellos dexan en los rastrillos, y luego, ò muy presto toman dicha enfermedad, y assi no se halla otro remedio que llevarlos al muladero, lugar de las rosas.

La enfermedad del floronco, ò clavel, que dà molestia à los animales de lana, se sana con alumbre, y azufre con vinagre, mezclado todo junto, ò con cascarras de granadas picadas con alumbre, y un poco de vinagre, ò con nueces de galax quemadas, y poivorizadas con buen vino, y puesto encima.

El fuego de San Anton, que los Pastores llaman fuego volante, es muy difícil de sanar, porque no hay medicina, ni yerro que lo sane, sino es fomentandole con leche de cabra, y lo mejor es separar los primeros animales, que fueren tocados de esta enfermedad, de los otros.

La enfermedad de sangre, que es un esturdimiento que les toma en el tiempo de la Canícula, de tal manera, que se rebuelcan, echan, y saltan sin ninguna ocasion; y si les toais la frente, y los pies, los hallareis muy calientes: en esso conviene luego con una corna aguda cortar la vena que tienen debaxo de la nariz, juntamente al medio de

de aquella , à la parte mas arriba que se pueda , y luego el animal viene à menos , pero presto cobra animo , y le es de provecho , y algunas veces de daño. Algunos Pastores han hecho prueba de sacarle sangre de los pulsos en poca cantidad , de lo que ha sucedido muy bien ; asi como aquellos , que por la tós , y resfriamiento , les hacen tragar una cucharada de aguardiente con triaca.

Para la peste no hay otro remedio para los animales, que aquel de los hombres ; yo creo que estos animales , como tambien los puer- *Enferme-
dades , y
sus reme-
dios.*
cos, por el grande hedor de sus suciedades, es causa de estàr mas su-
jetos à esta enfermedad; pero por cautela, y guardarles de semejan-
tes inconvenientes, estareis avisados, que se les debe à menudo sahu-
mar su establo con las odoríferas yervas arriba dichas, como al po-
leo, ruda, yerva buena, y ramos de enebro, y hacerles comer cor-
ona de Rey comun , por falta del domestico, y de los montes, que se
llama trebol, y del poleo salvatico; es tambien bueno el oregano, y
el maltranzo, tanto en esta enfermedad, quanto tambien por la tós.

Si estos animales de lana se huvieren engullido, ò bebido alguna
sanguiuela, conviene ponerles vinagre fortissimo, y caliente, y ajo
en la boca.

Si tuvieren alguna apostema en la superficie de la carne, se debe
abrir , y poner en la llaga sal molida menudita, y puesta à derritir,
con pez.

Quando la oveja està preñada, si tuviere la lengua negra, serà se-
ñal que el corderito serà negro ; y si la tuviere blanca, el corderito
serà blanco ; y si de diversos colores , el corderito serà de diversos
colores , ò manchado.

El lobo no hará ningun daño à estos animales de lana, atando al
cuello de la primera, que và delante de las otras, una cabeza de ajos
silvestres. Tambien si en la casa, ò establo enterrais la cola de un lo-
bo, prohibe la entrada del lobo ; y si colgais la cola de un lobo en-
cima del rastrillo de estos animales de lana, bueyes, ò bacas, el lo-
bo no llegará à ellos.

A los corderitos ayudareis quando tengan calentura , ò otra en-
fermedad, separandolos de sus madres, y darles à beber de la leche
de sus madres, con otra tanta agua de lluvia. Suele venir à estos ani-
males à menudo una farna , y coltras , despues que han tomado el
pasto de yervas rosadas ; el remedio es tomar hylopo , y otra tanta
sal , y cocerlo todo junto , y fregarles el paladar, y la lengua, y las
coltras , y despues labar las llagas con vinagre , y ultimamente un-
girlas con pez liquida , y gordura de puerco.

La Madre de Familias se puede servir de las partes de estos
ani-

*Secretos
para cu-
rarlos de
sus enfer-
medades.*

animales , para la salud de su Familia , de las cosas siguientes.

La gordura del corderito bebida , es buena para contra toda manera de veneno.

La coronella , ò lomos del carnero , muerto de fresco , aplicado encima de la cabeza , es singular remedio para los freneticos, y para aquellos que fueren muy atormentados de dolor de cabeza.

El lomo de la oveja seco , y hecho en polvos , sana los callos , y bubas , que vienen en los calcañales de los pies.

La piel del carnero, muerto de fresco, aplicado encima de las partes del cuerpo , rompido , ò machacado , es promptísimo , y singular remedio , con que el carnero no haya sido dañado del lobo.

La lana del carnero, ò de la oveja , hace quitar el dolor, y humor , à los quales ella està aplicada, con que no sea en si misma herida de diente del lobo, porque de otra manera, en lugar de quitar el dolor, le aumentaria , y excitaria mas.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LOS CABRONES , Y CABRAS.

*Secretos
de los ca-
brones , y
cabras.*

QUanto à los cabrones, y cabras, es mejor criarlos por los lugares de los montes , que no por los llanos , y así en los lugares llanos , y adonde hay muchos olivos , solo en el ganado de lana se pueden criar hasta seis por el regalo de la leche, y de algunos cabritos; pero en los lugares de los montes el Padre de Familias de la Casa de Campo puede tener manada cumplida , porque de ella se sigue comodidad de las pieles , y del pelo de estos se hacen los chameletes de Turquía , sin el provecho que se saca de las ventas que se hacen de los cabritos à su tiempo , como en esse tiempo es la mejor comida que se puede hallar , porque entonces las aves acompañan , y los animales gruessos vãn en amor.

Estos animales se sustentan de casi nada, ellos rumian , y toman el pasto de la mas ruin comida , que los animales de lana , y son de mayor trabajo, y exercicio, y de mas robusta naturaleza. Debeseles dár el mismo establo, y gobierno que à los de lana, y se deben poner los cabrones separados , como se hace de los marranos. Su establo debe ser empedrado de piedras de su naturaleza , ò puestas à posta con arte , porque estos animales no quieren se les haga camas: los que vivieren en los montes, si tuvierén conveniencia de criar de estos animales , por sus comodidades , se escribirà en breve su gobierno , el qual presupuesto es conforme à aquellos de lana , por lo que

que estas dos maneras de animales están dabaxo de fotechado, y requieren el mismo sustento, y quieren tambien ser tratados cali de la misma manera, y gobernados por Pastores.

El diligente cabrero limpiará cada dia su establo, y no debe sufrir haya suciedad, ni humedad, que son cosas contrarias à los animales. Debe ser hombre fuerte, veloz, diligente, paciente, y alegre, que vaya por los valles, montes, desiertos, y malezas, que nunca dexé su compañía, como los Pastores de los otros animales, y que vãn de la misma manera de continuo; y que no debe tener un Pastor mas de cinquenta animales de estos en la manada en guarda, porque son muy disolutos, traviessos, y se alargan, y derraman mucho; al contrario de los carneros, y ovejas, que vãn unidos, y no dãn tanto trabajo al Pastor de su guarda. Debe tener advertencia en no dexarles tomar el pasto en lugar frio, porque les es muy dañoso.

Les dará los machos en Diciembre, para que vengan à nacer los cabritos en la Primavera, que los arboles empiezan à pimpollar, y hacer rama, y los bosques à vestirse de nuevas hojas; y si quereis que vuestras cabras estén abundantes de leche, les dareis à comer suficientemente de la yerva quinqüe folium, ò las llevareis à tomar el pasto al lugar donde haya la yerva dictamo.

La cabra se debe estimar, si fuere ligera, y tuviere el cuerpo grande, y el pelo espeso, las tetas grandes, y gruessas.

Perfeccion de la buena cabra, y cabron.

El cabron será bueno, si tuviere mas de cinco años, porque à causa de su excesivo calor, facilmente envejece; que tenga el cuerpo grande, las piernas gruessas, el cuello lleno, y corto, la oreja colgando, y grande, la cabeza pequena, el pelo negro, y espelo, limpio, y largo, sin cuernos, por su patulancia, è importunidad peligrosa, y debe tener debaxo del cuello dos berrugas barbudas.

La mayor utilidad que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede tener de sus cabras, es de los quesos, y los hará de la misma manera que se ha enseñado en los quesos de la leche de vaca, excepto, que de esta leche de cabra no se debe sacar manteca, porque no es de tan gruessa substancia.

Quanto à las enfermedades de estos animales, nunca están sin calentura; de manera, que si alguna vez la calentura les dà recio, se mueren. Ademàs de las enfermedades de las ovejas, à las quales las cabras están sujetas, lo están tambien à dos mas, que son hidropesia, y el cansancio despues de haver parido; la hidropesia les viene por haver bebido demasiada agua, y entonces conviene hacerles una incision debaxo de las eipaldas, para sacar toda la hu-

Enfermedades de las cabras.

medad superflua , y despues sanar la llaga con pez liquida.

La Madre de Familias de la Casa de Campo, no darà à comer carne de cabra à los de su familia , por su salud, si no fuere en tiempo de grande carestia, porque el uso de ella atrae el mal de corazon , y por este respecto los Antiguos tenian esta carne muy aborrecida ; y en tanto grado , que no solo no la comian , pero no la tocaban , ni nombraban ; pero si la necesidad obliga à que de ella se haya de comer conviene hacerla cocer en la olla abierta, y con mucha agua, y especias , y aun si estuviessse resfriada , no comerla : verdad es, que de las cabras , y cabritos se puede sacar mucha utilidad para la salud de su familia.

Virtudes.

La leche de cabra es bonissima para la dureza del bazo, si la cabra fuere sustentada algun tiempo con hojas de yedra : la gordura, ò licor que se destila del higado de la cabra, assado , es bueno para los ojos débiles ; la sangre del cabron , ò de la cabra , cocida, aquieta el fluxo del cuerpo.

La sangre del cabron , dura , y condensada , es soberana contra las arenas.

Los polvos hechos de los cuernos de las cabras quemados , son buenos para limpiar , y blanquear los dientes.

El estiercol de cabra , aplicado en forma de emplastro , resuelve el incordio , apostema, gota ciatica, y otras apotemas; y tomando cinco pelotillas de este estiercol , y bebidas con dos onzas de vino blanco à la mañana, ocho dias continuos, sana la amarillez : el zahumerio de los cuernos de cabra hace huir las sierpes.

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE LOS CONEJOS DOMESTICOS del corral , y de los de la dehesa , ò parque.

*Secretos
de los co-
nejos.*

SERà bien escribir de los conejos del corral , y de los de la dehesa, ò parque , de la utilidad que de ellos se puede sacar, la qual no es menor que la de los otros animales que se crían en la Casa de Campo ; porque demàs de la venta que el Padre de Familias puede hacer cada año en grande numero, y sustento de su casa, puede hacer presentes à sus amigos , y no requieren tanta diligencia como los demas animales , porque no necesitan de hombre que los gobierne, limpie, ni cure quando estàn enfermos, porque ellos mismos se hacen las fabricas de sus madrigueras en sus cubiertos, ni requieren otro palto, que aquel que la tierra , sin otra cultivacion, produce.

ce: por comodidad de la Casa de Campo, conviene ordenar una dehesa, ò parque, separado de las tierras de trigo, viñas, y bosques de madera, si no huviere comodidad de algun bosque cortado de leña, ò quemado, cercano de la casa, donde los conejos puedan à su grado hacer de sus madrigueras, aunque en los bosques de fuego les es algo mas difícil que no en la dehesa, ò parque; y el conejo del bosque multiplica en grande numero, por estàr mas libre de la zorra, lobo, y otros animales de la campaña, de los quales son muchas veces deborados; y asì, para mayor comodidad, y utilidad, serà mejor hacer una dehesa, ò conejar separado, y para la fabrica de èl, conviene hacer reserva de cierta cantidad de tierra barrosa, polvorosa, ò arenosa, ni gorda, ni fuerte, ni en lugar alto, ni aquoso; porque los conejos, sobre todas cosas, tienen odio à la humedad, y al frio, y tambien por la comodidad de sus alojamientos, conviene que sea en lugar adonde pueden cabar para hacer sus madrigueras: este lugar estàrà ceñido à modo de un parque, de paredes altas medianamente, para ser guardados de la zorra, lobo, y otros animales silvestres, que hacen guerra à estos animalejos: en este parque conviene plantar cantidades de romazas, zarzas, abrojos; morales, ciruelos salvaticos, tomillo salsero, cerezos de pastores, mirtos, retamas, y grande copia de henebros, porque los conejos quieren singularmente la simiente del henebro, y conviene sembrar de las yervas (si la tierra no las produce con abundancia) peregil salvatico, cardos, chicorias, coles, lechugas, endivias, celidonias, y otras semejantes, para el sustento de estos animalejos; y no es necesario ponerles agua, porque la aborrecen en extremo, ni les hareis otro cubierto, sino solo las madrigueras que ellos mismos hicieren.

Pues se ha fabricado la dehesa, ò parque para los conejos, prevenida de todo lo necesario, tambien conviene poblarla de conejos; porque asì como la tierra no produce fruto sin simiente, ni las viñas ubas, sin ser diligentemente beneficiadas, de la misma manera podeis considerar, que vuestra dehesa, ò parque sea como se quiere, propriamente acomodado, no puede engendrar conejos, si no se ponen primero de ellos; por esso es necesario hacer un cortijo, ò corral pequeño, cerrado, ò jaula para criar algunos machos, y hembras, que hagan de pequeños cada mes; porque si se huviesen de comprar, seria mucho el gasto para el Padre de Familias; y si viereis alguna vez, que por haver vendido muchos, ò que la zorra haya comido grandes cantidades, la dehesa queda casi del todo despoblada de conejos, conviene bolverla otra vez à poblar; y por

*El corral
de los co-
nejos.*

tanto es mayor la comodidad, y menos gasto, que un cabo, ò lado de vuestra casa, ò huerto, hagais un quadro, cerrado de paredes, y bien rebatido: verdad es, que seria mejor acomodarle en la misma dehesa, ò parque, porque los gazapos podrian mas acomodadamente traspasar de la conejera à la dehesa, ò parque por un lado del cerrado, de una parte hecho como rastrillo cruzado de maderas, que solo los gazapos pudiesen pasar, y traspasar à la parte de sus madres; y si en dicho cortijo, dehesa, ò parque, ò en otra parte, conviene hacer fabrica de algunos cubiertos con tejas, haciendo algunas madrigueras, semejantes à aquellas que ellos mismos hacen en la tierra, separados los unos de los otros, en dicho lugar bastará poner un macho para ocho, ò diez hembras; y en este interin tendreis el macho cerrado de continuo en su madriguera, porque no haga daño à los conejos pequeños, porque el conejo, contra naturaleza de todos los otros animales machos, debora todos sus hijos: bien es verdad, que quando se viere que la hembra haya parido, conviene luego ponerla en otra madriguera, juntamente con el macho, para tomarse; porque es cierto, que luego que la hembra pare, se hace preñada de tal manera, que hace todos los meses conejos; y esta fecundidad de conejos parece tan maravillosa, que algunos han pensado ligeramente, que así el macho, como la hembra, concebían, y engendrabán, siendo todo falso, y lexos de la verdad; pues naturaleza tiene destinada la hembra para concebir, y parir, y el macho para engendrar.

La fecundidad de la coneja.

Quando los conejos fueren grandes, de manera, que puedan estar sin la madre, conviene llevarlos à la dehesa, ò parque para poblarlos, y hacer se buelvan salvaticos, que de otra manera, estando cerrados dentro del corral con su madre, se domesticarian, y quedarían como adormecidos, y pesados, y así tendràn la carne mas gorda, y mas sabrosa; y tambien conviene no poner los conejos gruesos del corral, en la dehesa, ò parque, así machos, como hembras, porque no están hechos à correr como aquellos de la dehesa, y no se podrian salvar de la astucia de la zorra, y serian luego deborados, y así es mejor dexarlos en el corral donde están acostumbrados: la comida de los conejos cerrados, será coles, lechugas, y otras yervas nombradas arriba, y demás de aquellas,ordio, cebada, y salvados, mezclado todo junto.

Conejos de la dehesa, ò parque.

Aunque la dehesa, ò parque sea muy necesario estar cerrado de bardas, ò paredes por el contorno, como está dicho, tambien, en caso de necesidad, se puede hacer sin bardas, y sin otra cosa, con-

ten-

tentandose con poner en cierto espacio de tierra , cierto numero de conejos , asì machos , como hembras , para que nazcan alli de ellos ; pero no son tan fecundos , y asì no serà tan presto poblada , porque aquellos son mas eltraños , y salvaticos , y el macho no se acompaña asì à menudo con la hembra , de que procede , que la hembra de la dehesa no cria sino tres , ò quatro veces al año , y los del corral cada mes ; y asì , sea como se quiera , se hallarà mayor comedidad en poblarle de este modo , poniendo para quatro docenas de hembras seis machos ; y quando quisieris hacer alguna pressa de conejos , tomareis mas de las hembras , que de los machos ; el pasto de estos no ha de ser otro , que aquel de que se ha hecho mencion arriba ; ultra de esso , si quereis que en la dehesa , ò parque haya buen numero de conejo , à fin , y efecto de darles de comer con abundancia , y ademàs engordarlos , fuera muy bueno sembrar en la dehesa un buen pedazo de tierra de ordio , ò cebada , ò otro fruto , no para coger , si solo aquello que quedare , despues que los conejos hayan tomado su pasto. Sobre todo , conviene , que se sustenten de buen pasto , porque sus carnes , como tambien las de las perdices , tengan en la comida buen gusto , y olor ; y es bueno , que la dehesa estè abundante de henebros , y de otras cosas , como està dicho arriba ; y quando viereis alguna madriguera cerrada de alcacer , ù de paja , ù de otra cosa semejante , no la abrireis , antes la conservareis asì diligentemente , y hareis cuenta , que alli dentro hay conejos pequeños , porque la hembra tiene essa costumbre , que despues que ha parido , ò sea en el corral , ò en la dehesa , cierra la madriguera con alcacer , ù otras yervas , porque el macho no pueda ver sus gazapos , ni entrar en su madriguera , en la qual si entrasse , se comeria todos sus hijos ; y asì , la hembra no està segura , sino es que ella estè dentro , ò que en saliendo fuera à tomar el pasto , y proveer de comida à sus hijos , cierra la boca de la madriguera , como està dicho ; y si acaso al bolver ella à la madriguera la halla abierta , luego mata sus hijos , por la opinion que tiene que el macho haya entrado en ella ; y por esse respeto los buenos cazadores no ponen el uròn en ninguna madriguera que hallen cerrada , porque no se figan dichos inconvenientes ; verdad es , que ella no siempre tiene cerrada su madriguera , porque quando ella conoce que sus hijos son harto gruesos , y fuertes para poderse proveer de comida , y poder correr con los otros , les empieza à hacer un poco de agujero para su salida ; y en los demàs no conviene pensar , que asì el macho , como la hembra se olviden de su madriguera , por lexos que estè ; que si bien se dice , que el cone-

*Para co-
nocer si en
la madri-
guera hay
conejos.*

jo no tiene memoria , ni se acuerda de su madriguera , tambien dicen los cazadores por confirmacion , que el conejo siempre muere en su madriguera. Tambien conviene pensar , que el conejo tiene por su natural un temor de la zorra , como la oveja del lobo , del qual es causa , que ademàs de su instinto salvatico , y estraño , quando sale de su madriguera , no se para en ninguna manera , sino que dà à correr , ni piensa encontrar ninguna madriguera de los otros , ni tampoco la de la hembra para comer sus hijos ; porque si bien no se acuerda de su madriguera , menos tiene advertencia , ni cuidado de la de los otros.

La diferencia que hay entre los conejos de la dehesa , y de la campaña con los del corral , es , que los de la campaña tienen el pelo mas roxo , y menos espeso , y el cuerpo mas ligero , y menos gruesso , y mas salvatico , la carne mejor , y menos melancolica que los del corral cerrado , por lo que estos no gozan de la libertad de correr , ni hacen tanto exercicio , y por esso son mas gruesos , mas graves , lerdos , y adormecidos , y menos gallardos en el correr , que si saliesen à la campaña como los salvaticos , luego serian cogidos de la zorra , y otros animales enemigos , no estando ellos enseñados à los assaltos , y persecuciones de sus contrarios.

Estrabon. Estas dos maneras son mejores para comer quando son juvenes ; pero estos animales hacen gran daño à los arboles , y yervas , tanto , que Estrabon escribe , que algunos Pueblos se vieron precisados , en tiempo de Tiberio , y de Augusto , à embiar Embaxadores à Roma à pedir ayuda contra la importunidad , y daño , que en sus tierras recibian de la influencia de estos animalejos.

CAPITULO DUODECIMO.

SECRETOS DE LAS GALLINAS , CAPONES , Y POLLOS.

*Secretos
de las ga-
llinas , y
pollos..*

EL gobierno de las gallinas , y pollos es el principal cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo , la qual debe ser muy curiosa , que luego por la mañana haga salir del gallinero las gallinas , y pollos , y hacer sacar fuera el estiércol , y aquello ponerlo aparte para los prados ; los nidos , y lugares adonde ponen , refrescarlos de paja limpia à menudo , y à los palos , ò barras donde duermen , limpiarlos cada semana , y cerrarles la ventana à la tarde , y abrirla cada mañana en saliendo el Sol ; y los tiestos en que beben , limpiarlos dos veces al dia en el Invierno , y tres ve-
ces

tes en el Verano, que su agua esté de continuo clara, y que haga poner paja limpia, y polvos, ò ceniza, en el lugar donde las gallinas, ò pollos se recrean al Sol, por limpiar sus plumas, y que haga quitar la vinaza, y otras frutas, de las partes donde las gallinas frequentan, porque el comer de estos granos las impide el hacer huevos.

Para que no se pierdan las gallinas, que à menudo buelan las paredes, se les debe à aquellas cortar las plumas mayores de una de sus dos alas, y no dexarlas entrar mas de una sola vez en el huerto, porque no lo tomen por costumbre, porque esso las distrae el hacer los huevos; y por mas seguridad, además de lo que està dicho, que al gallo, y los capones no es bueno cortarles las alas, conviene poner abrojos encima de las paredes del huerto, y otros lugares.

El gallinero, que esté situado en el lado de la casa, de la parte del Oriente, y en el Invierno cercano de la cocina, ò del horno, si fuere posible, porque el humo es muy saludable à las gallinas, y pollos: este gallinero tendrá una ventana pequeña àcia Levante, por la qual puedan salir al ayre à la mañana, y recogerse à la tarde, y que se cierre por la noche, porque mas seguramente puedan repolar, sin peligro de algunos animales: por la parte de à fuera del establo havrà una pequeña escalera, por la qual las gallinas puedan subir à la ventana à poner sus huevos, y para retirarse de noche: conviene, que el gallinero esté bien igual, y liso por de dentro, y por de fuera, para que los gatos silvestres, fuina, ò gineteta, comadreja, sierpes, y otros animales dañosos, no puedan llegar à ellos.

Sitio del gallinero.

No es bueno que las gallinas duerman en tierra, porque les hace gوتا en los pies; por esso conviene, que las barras, ò perchas de madera estén atravesadas de las unas à las otras, y que no sean muy gruesas, para que se puedan bien assegurar en ellas.

La perfeccion de el buen gallo.

Para cada docena de gallinas es bastante un gallo: los antiguos les daban de cinco en cinco un gallo.

No conviene que el gallo sea blanco, ni griso, sino roxo, ò tenado, ò negro, que tenga el cuerpo firme, la cielta bien derecha, y colorada, la oreja grande, y muy blanca, el pico corto, y el ojo negro, y el circulo roxo, colorado, ò azul; la barba de color roxo, tirante à blanco, y roxo; la pluma del cuello larga, y dorada, las piernas gruesas, y cortas, las uñas cortas, las espuelas derechas, y puntiagudas, la cola derecha, y en circulo.

No hay de todos los animales de quatro pies, quien haga huir al

ferocissimo leon, señor de todos los animales, fino solo de las aves el gallo, porque esta ave tiene una cierta virtud de animo en el cuerpo, y en el ojo cierta virtud, y fortaleza de animo, como lo dicen los Sabios, que en presentarse esta ave delante de la vista del leon, luego le da herida con su vista en la niña del ojo, dándole grandissimo dolor; además, que no hay otra ave, que en lo generativo satisfaga à tantas aves, ni tan animosamente las defiende de sus enemigos; y es singularissimo en el llevar las plumas altas como animo, la barba como hombre, el espolon como caballero, y la corona como Rey.

La buena gallina debe ser tenada, ò roxa, y es mejor si tuviere las plumas de las alas negras, ò que sea del todo negra; porque si fuere blanca, ò grisa, no vale mucho: debe ser de estatura mediana, y tener el cuerpo quadrado, porque las grandes no son tan buenas; y si tuvieren cinco uñas como el gallo, serán salvaticas; la gallina que tiene espuelas rompe los huevos, y así no es buena para cacarear ordinariamente, y algunas veces se comen los huevos.

*Secretos de
las buenas
gallinas.*

Las gallinas que comiessen uvas, se buelven esteriles de hacer huevos; las gallinas demasido gordas, ò las que tuvieren fluxo de cuerpo, hacen los huevos sin cascara.

Las gallinas demasido juvenes no son buenas para clocar, ni para llevar los pollos: conviene engordar las gallinas que tienen espuelas, y las que cantan como el gallo, quitandoles primero las mejores plumas de las alas, cabeza, cola, y grupote, y tenerlas en reposo en lugar cerrado, dandolas à comer mijo, ordio, y migajas de pan de trigo, deltemplado con agua de ordio, y despues comerlas en Febrero.

La gallina rabiosa, que rompe sus huevos, conviene ponerla yeso con hiemas de huevos, tanto, que venga à endurecerse, y ponerlo en el nido, ò ponedor, y esto le sirve de yesca, y cebo; y formareis un huevo de yeso, ò de mortero hecho de cal, y arena, y lo pondreis en el nido, sin dexar alli otro; y con uno, ò dos huevos que pique, sera harto para su corregimiento, y enmienda.

Las gallinas juvenes, quando graznaren, conviene atravesarles la nariz con una pluma de sí mismas; porque se dice: gallinas juvenes para hacer huevos, y las viejas para cacarear: nuestro Mayor-domo las bañaba con agua, para refrescarlas de aquel calor, ò las ponía debaxo de un celso, à fin de que ayunassen por espacio de tres, ò quatro dias, y con esso las resfriaba: conviene, luego que haya graznado, ponerla en compañía del gallo, para que las haga pas-

passar la gana de empollar , y llevar pollos , y empezará à hacer huevos de nuevo. Si quereis que un capon grande lleve , escalien- te , y conduzca à los pollitos pequeños , quitadle las plumas del cuerpo ; despues tomad hortigas , y fregadles el pecho , y se los po- deis encomendar.

Las gallinas estàn sujetas à las enfermedades de la cartilagine de los ojos ; quando son viejas ; al catarro , y destilacion por resfria- *Remedio para sus enfermedades.* miento , ò por haver bebido agua elada , ò demasiado fria , ò por no haver podido ir en cubierto en tiempo de lluvia ; al fluxo de el cuerpo , quando la comida fuere algo destemplada , ò por haver co- mido alguna yerva relaxativa , ò que el gallinero huviesse queda- do abierto , por descuydo , alguna noche ; à la pipita de la len- gua , por no haver bebido , ò por haver bebido agua turbia ; à los piojos , ò gusanos , quando ella empolla , por no tener donde limpiarse , y polvorizarse , ò que el polvorizador esté duro ; y à las mordeduras de los animales venenosos , como alacranes , sier- pes , y arañas.

Para la sarna , è inflamacion de los ojos , conviene esparcir agua de verdolagas , ò leche de muger , y para la cartilagine es necessa- rio fregar los ojos con sal armonico , comino , y miel pastado , todo junto , y partes iguales , si no tuvieres industria de quitarle diestra- mente con un cuchillo.

Para el catarro es necessario atravesarles una pluma por la nariz , y calentarles la agua para su bebida , y algunas veces calentarles los pies , y mayormente à los pollos , y tambien se embuelven por al- gun tiempo con paños de lana , y algunas veces se ponen en el hor- no tibio con algun vaso , ò cercano del fuego ; y si el catarro fuere grueso , como debaxo de los ojos , ò de la parte del pico , conviene ligeramente cortar la apostema , y hacer salir lo que fuere dentro , poniendo un poco de sal polvorizada.

Para el fluxo del cuerpo se les hacen una pildoras de pasta de *Enferme- dades de las galli- nas.* ordio destemplado , con vino , y heces de vino , con cera , mezclada con agua decoccion de granadas , y membrillos.

Si la gallina tuviere el vientre estripado , y los pollos pequeños fueren abiertos con algun tronco , y si se les pelare el grupote , de manera , que no se les retenga el estiercol perfectamente dentro à la semejante gallina , le pondreis miel con el agua , para beber separa- damente.

Para la pipita se les lava el pico con aceyte que haya estado en in- fusion con algunos granos de ajos , y ponedle de la yerva estaphisa- gria con la comida : para preservar los pollitos se ponen en un crivo ,

y los zahuman con poleo, oregano, hyfopo, y lino, puesta la boca; ò pollitos con la boca abierta encima del humo; y finalmente, para quitarles del todo la pipita; se les abre el pico, y à placer se les saca la lengua fuera, y dieltramete con las uñas de la parte de encima, tirando abaxo, se les quita aquel blanco, que se vè sobrepujar, sin dessollar la lengua; y despues de quitada, se la fregareis con saliba, ò con un poco de vinagre, ò ungirla con un poco de aceyte tibio.

Los gatos salvaticos, la zorra, fuina, ò gineta, no haràn daño à los pollos, si les atais ruda silvestre debaxo de las alas.

Para los piojos, y gusanicos, conviene lavarles con vino, cocido con comino, y la yerva estaphisagria, ò con agua donde estèn cocidos altramuces silvestres.

Contra la mordedura de los animales venenosos, conviene ungir la parte con aceyte de alacranes, y poner encima del unguento de alacranes un poco de triaca en su bebida, y hacer que beba de ella.

Para obviar el peligro de los animales que vèn de noche, que se comen los pollos, y los huevos, los Antiguos aconsejaban, que se pusiesen à la puerta, y por de dentro esparcidos pimpollos de ruda, y tambien algunos, atados debaxo de las alas de los pollos, ò ungir las paredes, y contorno de la ventana con hiel de gato, ò de la zorra.

Si quereis que el gallo no cante en todo el dia, le ungireis la cabeza, y la frente con aceyte.

Secretos de las gallinas, y gallos.

Para prohibir que estos animales no sean comidos de la zorra, es bueno mezclar algunas veces con su comida carne de zorra cocida, y cortada menudita; dicese, porque su carne retiene aquel hedor, que es causa que la zorra no se llegue à ellos.

La gallina empieza à hacer huevos entre los meses de Febrero, y Marzo, y algunas en el primer año; el mejor poner es año y medio, hasta dos años, y entonces conviene darles à comer abundantemente, y algunas veces habena, y alolvas, para calentarlas. Las gallinas demasiado gordas ponen los huevos pequeños; y si quereis que los pongan gruesos, mezclareis yesso blanquissimo con su comida, ò les pondreis polvos del picadizo de las piedras de taxo, mezclado con salvado de trigo, y un poco de vino, y agua, y se los dareis, hasta que estèn bien satisfechas de ordio, mijo, y yervos medio cocidos. Cessan de poner huevos en el contorno de Noviembre, que entonces empieza el frio; pero si por curiosidad quereis conservar algunas de las mas bellas para hacer huevos todo el año, conviene sustentarlas con pan tostado, y poner:

lo en remojo por la tarde para por la mañana , y darfelo à comer; y despues à medio dia , y à la tarde , darles algun poco de ordio, cebada, ò habena.

No conviene la primera vez que han empezado à poner huevos, dexarles que sean cluecas , y quando sean de tres años, es bueno comerlas , y por lo mismo las esteriles ; y las que pusieren muchos huevos, mudarlas à menudo el nido ; y si diligentemente siguen los huevos, echarles de los mismos suyos , si fuere posible ; y quando ellas se muden , no conviene dexarlas salir del lugar donde las tendreis cerradas , si no fuere para tomar el Sol , quando hace buen tiempo , y guardar las de la zorra , y otros animales.

Las gallinas buenas para cluecas , son aquellas de dos años , despues que han empezado à poner huevos , hasta tres , y quatro años, y en un mismo tiempo se pueden poner mas gallinas, y debaxo de la paja del nido , pondreis algun pedazo de hierro por los truenos , ò hojas de laurèl , ò cabezas de ajos , ò yerva verde ; porque se dice, que esso es bueno contra la pipita, y el fiuto menftruoso. *Las gallinas buenas para empollar.*

Pondreis las gallinas en el creciente de la Luna, desde el doce, hasta el catorce dia de Luna , porque dicen Florentino , y Columela, que si los pollos salen de las cascarras en el otro creciente (por lo que no estàn en salir sino veinte y un dias)seràn mas bellos: el nido debe ser hondo , porque quando la gallina salga, no haga caer ningun huevo. Algunos zahuman la paja del nido antes de poner los huevos, con azufre, para librar la gallina del aborto, y ponen el mas bello, y fresco huevo de los que hayan señalado debaxo de los otros ; y si fuere posible sea de la misma gallina , y procurareis vengan à nacer despues de siete de Febrero , hasta veinte y dos de Septiembre, porque de otro tiempo no valen nada , y conviene sean siempre nones ; y en Febrero pondreis quince huevos, y en Marzo diez y nueve , y passado el Abril veinte y uno ; y la mas gruessa gallina no quiere mas de veinte y tres huevos ; despues del segundo dia de Octubre adelante , no conviene poner ninguna , si no fuere que los quisieredes poner à enguerrar en el horno , como se hace en Malta, y en otras partes calientes ; pero en el Invierno es muy dificil que nazcan ; y aun es opinion comun, que despues de medio Junio adelante , los pollos no se hacen muy buenos , ni crecen bien; y si por curiosidad quereis dár à empollar à la gallina otros huevos sin los suyos , como son de anfares, pabos, pollos de indias , ò de cisnes, los pondreis siete , ò nueve dias antes ; despues pondreis los de gallina , y que sean siempre nones , como està dicho ; pero si fueren

huevos de fayfanes , no conviene dudar de ponerlos , fino junta-
mente con los de gallina , porque no requieren mas tiempo en el
nacer , y salir de la cascara ; y si quereis sean todas hembras , to-
mareis los huevos que sean redondos , y mas grueffos de punta , por-
que los largos , y puntiagudos son todos comunmente machos.
Hay algunos , que observan en poner à empollar los huevos esta
ceremonia , poniendolos de uno en uno ; y es muy mejor se pon-
gan todos en un plato de madera , y afsi llanamente los dexeis
caer en el nido : conviene guardar , que el gallo , ni pollo , pue-
da entrar en donde empollan ; y es necessario dos veces al dia lle-
varlas agua para beber , y de comer muy cerca de ellas , porque
no tengan ocasion de levantarse para comer , y beber , porque
moviendose una vez , apenas se querrà bolver , sino que sea de
buena naturaleza ; y si acaso la gallina fuere negligente en bolver
à sus huevos , para que empollen igualmente , será bueno bolver-
los de una parte à otra à placer , quando ella estuviere fuera del ni-
do , si bien hay algunas mugeres que no tienen paciencia en aguar-
dar el fin , y dia del empollar , sino que despues de quatro , ò cinco
dias que la gallina està encima de los huevos , los sacan uno des-
pues de otro , y los rayan en el Sol , y si no vèn algun hilo de san-
gre por dentro , los sacan fuera ; y ponen de otros : asimismo , si
passados veinte y un dia vèn que el pollo tarda en romper la cascara,
hacen quitar la gallina , y las buenas cluecas no quieren bolver
mas à sus huevos , despues de movidos ; pero dice la buena Madre
de Familias , que los huevos que estàn debaxo de la gallina , no
conviene tocarlos hasta que estèn rompidos , si no fuere para ver-
los delante del Sol entre las manos , y esso antes de ponerlos à em-
pollar. Algunas mugeres dudan , que todos los huevos no son bue-
nos para hacer pollos , ni el pollo puede salir fuera por la dureza
de la cascara , y por esso al contorno del diez y ocho dia , y no an-
tes , los bañareis en un plato hondo con agua tibia , y aquellos que
fuessen encima del agua quitareis , y aquellos que se fussen al hon-
do bolvereis debaxo de la gallina ; pero no conviene que la gallina
para hacer esso se mueva , antes bien , quando los pollitos empeza-
ren à picar , y romper la cascara , y no pudieren salir por la dureza
de ella , los ayudareis à romper , aunque esto sea oficio de la misma
gallina ; si fuere de buena naturaleza , os saltará al rostro en sentir-
los piar en llegando à ellas : los pollitos frescamente salidos , se de-
ben poner à la lumbre encima de un crivo , y hacerles zahumar con
romero ligeramente , para librarles de la pipita , y en dos dias no
conviene darlos de comer , sino ponerlos debaxo de una gallina
que

que no tenga muchos pollitos, y que sea amorosa, para tenerlos calientes, en el interin que los otros salen fuera, aunque la madre natural los tiene harto acomodadamente debaxo de sus alas, sin ofenderles; y passados dos dias, conviene darles migajas de pan, y de queso tierno, y harina de ordio con los afrechos, desmenuada con vino, agua, y hojas de puerros, cortados menudamente, y que hayan un poco hervido, y etto le sirve para contra el catarro, y pipita; y conviene tenerlos quince dias en casa, juntamente con su madre: estos quince dias los dexareis correr con su madre, y les dareis la misma comida: si tuvieredes mas gallinas en el empolladero, las quales tengan los huevos rompidos en un mismo tiempo, dareis los pollitos de la una à la otra mas vieja, ò los dareis à un capon, como arriba està dicho; y hecho esto bolvereis la mas joven con el gallo, y solo dareis veinte y cinco, hasta treinta à una gallina, porque ella no los podria calentar: conviene tambien guardar, que la gallina que los lleva no sea desperdiciada, vagamunda, ni andariega, no los dañe gratandoles, sino que à menudo los caliente, ni salte, ni buele en alto, ni vaya à lugares que sus pollitos no la puedan seguir; por esto fuera bueno no dexarla salir fuera, que no sean passados quarenta dias primero despues de su nacimiento. Conviene tambien guardar, que las serpientes no se lleguen à ellos, porque su aiento les es pestilencial, que à todos generalmente los mata. El remedio de esto es, quemar à menudo cercano del Casal cuerno de Ciervo, ò galvano, ò cabellos de mugeres, ò suelas de zapatos viejos, porque el humo de todas estas cosas las ahuyenta.

La comida, y regimiento de los pollitos.

La curiosidad de hacer nacer los pollitos sin el calor natural de su madre, con todo que se puede hacer, y se hace, no es asì todavia seguro, y comodo. Ponense los huevos por orden con la punta àzia arriba dentro de un horno medianamente calido, y encima estiercol de gallinas, poniendo debaxo, y encima un talego de pluma, y buelven algunas veces meneandolos; despues en el diez y ocho dia se bañan, y al viente y uno se les ayuda à romper la cascara à aquellos que pipitan, ò empiezan à romper. Hase de otra manera: en el mismo dia que pusièreis à empollar una gallina, tomar otros tantos huevos, los pondreis encima de un talego lleno de estiercol de gallinas bien passado, y desmenuzado, y bien circuido de plumizon en forma de nido, y le hareis cama de plumas encima del talego, sobre el qual pondreis los huevos, como està dicho, y los cubrièreis con otro plumizon, y talego por encima, y que estèn en lugar que no se haga ruido, sino que sea muy quieto; despues de

Nacer los pollos sin calor natural de gallinas.

Cardano. Democrito

tres, ò quatro dias los bolvereis una vez al dia diestramente ; y al veinteno dia que los pollitos empezaron à pìcar la cascara, les ayudareis à salir fuera , y despues los dareis à la gallina que tuviere pocos ; pero al fin, no hay otra cosa mejor que la naturaleza en todas las cosas. La gallina empollarà todo el Invierno, tambien como en el verano , preparandole la comida de salvado de trigo , mezclado con hojas, y simiente de hortigas secas.

Conservar los huevos.

Las mugeres que acostumbbran vender los huevos, los deben conservar en el Invierno calientes encima de paja, y bien cubiertos , y en el Verano frescos entre salvado de trigo , segun opinion de los Antiguos ; y yo creeria (salvo mejor parecer) que todo debe ser al contrario; porque la paja es fresca de su naturaleza, y el salvado es calido, y el conservar los huevos en el Verano con salvado, los hace corromper mas presto. Otras hay que los ponen encima sal polvorizada, ò los ponen salmuera ; pero esto los hace disminuir, y no quedan llenos , ni enteros , que son cosas que podrian impedir no fuesen vendibles ; y no seria mucho que los huevos tomassen algun daño en el gulto , estando asì mucho en el Verano , como en el Invierno.

Capar los pollos , y engordar los capones

Quanto al capar los pollos, se debe hacer tan presto como la madre los haya libertado, y empiacen à cantar ; porque si tuviessen un año, no seria buen tiempo, y conviene tomar de los mas gordos , y de la mas buena cria , que no sean de naturaleza mas flacos que el gallo ; porque despues de haver reservado aquellos para comodidad de sus gallinas, los que hayan parecido mas ligeros, y sanos, y à proposito, conviene capar los demàs para engordarlos à la muda ; y algunas mugeres les cosen los ojos , y les dãn à comer grano medio cocido , y migajas de pan , y se engordan en quarenta dias lo mas ; pero conviene guardarles de vermenes , y por esso les pelareis todas las plumas de la cabeza.

No puedo dexar de decir algunas singularidades de la gallina , y huevos , y de los remedios que la Madre de Familias puede sacar para la salud de los de su familia.

La gallina harà los pollos de muchos colores , si empollare los huevos llenos de pinturas de diversos colores.

Secretos de los huevos.

Si poneis el huevo por espacio de quatro , ò siete dias lo mas con vinagre muy fuerte su cascara se bolverà tan tierna , que se puede menear facilmente, que lo podreis passar por un anillo, y poner dentro de una redoma de vidrio de cuello angosto ; y bolverlo despues à su primera figura , y forma , poniendo dentro agua fresca. Un huevo puesto por algun espacio de tiempo con aguardiente, se consume del todo.

Si

Si quereis conservar los huevos sin romper, por muchos que sean, ponedlos en un cesto de modo que estèn derechos, y que la punta vaya arriba, y de esta manera sustentarán qualquier peso sin romperse; y està experimentado, que el huevo tiene una firmeza, que ningun hombre por robusto, y esforzado que sea, no lo puede romper entre las dos palmas de las manos, si lo apretàre de punta à punta.

Està observado de largo tiempo, que los huevos puestos despues de la Luna nueva de Agosto, ò en la Luna vieja de Noviembre, son semejantes à aquellos que fueren puestos en el día de Navidad, y de la Ascension, y se conservan mucho tiempo sin corromperse: digo que no se puede pensar otra cosa, sino que à los unos el frio les buelve la fuerza dura, y à los otros el calor grande los hace exhalar fuego, lo que es facil de corromper dentro del huevo.

Tienese por cosa cierta, que en falta de fuego se puede cocer un huevo, tirandolo lexos con mucha furia.

El huevo tomarà por dentro qualquier caracter de escritura que quisiereis, si escrivis encima de la cascara de èl con mixtura hecha de galax, alumbre, y vinagre; y despues que la escritura fuere seca al Sol, pondreis el huevo con salmuera muy fuerte, haciendolo despues cocer, y cocido, quitadle la cascara, y hallareis la escritura dentro del huevo.

Un huevo quitado la clara, y la hiema por un agujero, y despues hinchido de rocío de Mayo, y puesto al Sol al medio día, se alzarà en el ayre facilmente.

El huevo circuido de hilo, y puesto en medio del fuego ardiente, impide que el hilo se queme por cierto espacio de tiempo en algun modo.

Hareis un huevo tan grande como una bola, formando un huevo de escuerzo quemado, ò de otra cosa ligera, tan grande como querrais, y tomareis muchas cascara de huevos, les pondreis dentro de vinagre muy fuerte, por espacio de cinco, ò seis días, y se bolveràn tiernas, y de ellas vestireis el huevo que huviereis hecho, y lo pondreis en agua fresca, y se bolveràn dichas cascara fuertes como antes.

La gallina abierta, y luego aplicada encima de la mordedura de la serpiente, saca fuera el veneno.

El caldo en que ha hervido la gallina, es bueno para relaxar el cuerpo, y mucho mejor si ella se hinche de mercorella, querciola, y otras semejantes yervas laxativas.

*Secretos
de la gallina.*

La gordura de la gallina lavada con agua rosada fresca, es buena para sanar las quebraduras del frío que salen en las manos.

La hiel de la gallina, ò del capon, destilada en el ojo, sana las manchas de los ojos.

El estiércol de la gallina, aplicado à los lugares pelados, hace renacer los pelos.

Los huevos cocidos duros, y comidos con vinagre, restriñen el fluxo del cuerpo.

El emplastro hecho de claras, y hiemas de huevos, bien batido, y aplicado encima de la comezon, ò desollamiento, lo sana.

La clara del huevo batida con polvos de incienso, aplicado encima de la frente, restriñe el fluxo de sangre de las narices.

La hiema del huevo, puesto en Luna llena, limpia toda manera de manchas del rostro.

Las cascarras de huevos reducidas en ceniza, y bebida con vino, restriñe el escupir sangre, y es buena para limpiar, y blanquear los dientes.

La clara de huevo mezclada con cal viva, fuelda el vidrio hecho pedazos; y el mismo efecto hace el zumo de la yerva llamada Sello de Nuestra Señora, y por otro nombre *Sigillum Salomonis*.

CAPITULO DECIMOTERCIO.

SECRETOS DE LOS ANSARES, ANADES, CISNES, y otras aves de agua.

*Secretos
de los an-
sares.*

LA Casa de Campo que no tiene comodidad de agua, no ha menester paxaros aquatiles, quales son anades, patos, cisnes, &c. sino fuesse que tuviesse comodidad de hacer algunas pesqueras, porque essas aves apetece mucho el agua, para mojar, ò refrescarse, y ponerse dentro, y bañar el pico, y no usan el coito en otra parte que en el agua. Es el ansaro un animal de grande utilidad, y tambien de grande daño; de grande utilidad, por el poco cuidado que ha menester en criar, y alimentarle, y es de buena guarda, y demuestra la proximidad del Invierno con sus gritos: ella hace huevos, cria, y dà plumas dos veces al año para la cama, y para escribir; esto es, en la Primavera, y en el Otoño; y así conviene por el grande daño que dan en el tomar el pasto en las yervas, y sin la paltura dañan todas las yervas en las cimas, y arboles de los huertos, y en las viñas, y trigos quando empiezan à crecer; y así por estos daños, como por su estiércol, que mata las yervas; de mane-
ra,

ra, que en las tierras en que los ansares salvaticos , que son aves de passada como las grullas , toman asiento , y hacen tal daño , que si hallan algunas veces algun campo de trigo , todo lo destruyen en menos espacio de medio dia ; y no hacen menos daño los ansares domesticos , dexandolos en libertad , porque caban los trigos hasta la raíz , y tambien que adonde descargan su vientre , no nace cosa en mucho tiempo.

Los ansares , así el macho , como la hembra , son mejores de color blanco rubio , y el mezclado de dos colores es de mediocre bondad.

La hembra hace tres posturas en el año , si se impide de clocar sus huevos ; y es muy mejor que haga huevos , que no que empolle ; pues se ve , que las gallinas son muy solícitas en criarlos mejor , y se fa- ca mas provecho , porque en cada postura dà doce huevos , y algunas veces mas ; las otras veces , la primera cinco , la segunda quatro , y la tercera tres ; y esso del primer dia de Marzo , hasta la fin de Junio . Y no se acuerdan del lugar donde han puesto la primera vez para clocar ; y así , no conviene dexarles clocar fuera de su aposento , porque no quieren otros huevos , sino los suyos propios , y no clocan sino siete , ò nueve , ò quince por lo mas , y pondreis debaxo la paja del nido alguna raíz de hortigas , porque esso defiende , que los ansaritos , quando sean nacidos , no son ofendidos de las ortigas . Algunas Madres de Familias , en tiempo dulce , y bueno los empollan , ò avivan en veinte y cinco dias lo mas largos ; pondreis cercano de la ansera , que empollare , ordio remojado , y un tanto cocido , tanta cantidad , que ella pueda tomar à su gusto , y abundancia de agua , porque ella no se pueda levantar mucho à comer , en lo demás observareis lo que se ha dicho de las gallinas . Los ansaritos deben estàr diez dias encerrados con la madre , y su comida debe ser de harina de ordio , destemplada con miel , salvado de trigo , y agua , y algunas veces lechugas tiernas , despues mijo , y trigo destemplado , y à fin de este tiempo apacentarlos en el prado à tomar el pasto con su madre , pero que hayan comido antes con abundancia , porque essos animales son muy golosos , que de rabia , quando tienen grande hambre , defarraygan las yervas , y los pimpollos de los arboles , con grande furia , que muchas veces se rompen el cuello , conviene guardarles de las ortigas , abrojos , lobo , zorra , gato salvage , y otros .

Para engordar , se toman de ellos de quatro meses , los mas bellos , y grandes , y los ponen à la muda , donde estàn los mas jovenes , treinta dias , y los mas viejos dos meses , dandoles à comer tres

Los mejores colores de los ansares , sus posturas , ò cobadas.

tres veces al dia, harina de ordio, y de trigo, destemplada con agua; y miel, porque el ordio hace la carne blanca, y el trigo la engorda. Algunos les hacen pasta de higos secos, ò frescos, y les dãn à beber abundantemente, y salvado con abundancia. Otros les quitan las plumas del cuerpo, y de la cabeza, y las plumas gruesas de las alas, y para mas engordarlos les cosen los ojos.

La comida comun de los ansares.

La comida comun de los ansares, es toda à manera de legumbres, destempladas con salvado, y agua tibìa; algunos hay que no les dãn sino salvado de trigo gordo, lechugas, achicorias, y berros por ponerlos en apetito, y esso les dãn de mañana, y tarde, y al medio dia, y en lo demàs del dia toman el pasto en el prado, y agua.

Los Antiguos no daban mas de tres hembras à un macho, aora se les dà hasta seis, y se les quita el plumizon, y las plumas de escribir en el Marzo, y Septiembre, porque las plumas de los ansares muertos no son buenas para ningun uso, ni la lana de el ganado muerto de muerte natural. Ponense treinta ansares en cada manada, y los Antiguos no ponian sino veinte, porque los viejos maltratan à los juvenes, y les hacen llagas, y por essa causa conviene ponerlos separados en el establo como los carneros, es necessario mudarles à menudo la paja, porque los ansares quieren estàr secos, y limpios, à causa de los gusanos; en lo demàs estàn sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y ovejas, y usareis los mismos remedios.

La gordura de los ansares es muy apreciada, porque mezclada con zumo de cebollas, y destilada en la oreja, aquieta el dolor, y saca fuera la agua.

La lengua desecada, y tomada en polvos, es buena contra la retencion de la orina.

Secretos de los anades, cisnes, y otros animales de agua.

Los anades, cisnes, y otras aves de agua, se pueden criar en la Casa de Campo, donde havrà pesqueras, ò otras comodidades de agua, y conviene tengan un poco de cubierto para la retirada de la noche, y del dia, quando quisieren. Estas aves no tienen necesidad de mucha diligencia, sino de ser guardadas de las aves de rapiña; en lo demàs conviene darles algunos granos de legumbres, y granzas de trigo, ò cebada, &c. en el agua, y dexarlas en libertad de ir con los ansares à la pesquera, y no tienen necesidad de tanta guarda, porque no se agradan de ir à los huertos, y ellas mismas se hacen los nidos, para poner, y empollar, y no es necesario sino saber el lugar donde se retiraren, y principalmente los salvaticos en la pesquera, para poderles tomar los huevos, y darlos à empollar à

una gallina , porque las aves que nacieren sean mejores , y sean mas manías , y no se iràn de la agua.

Para tener , y domesticar anades salvaticos en vuestra pesquera , es necessario poner allí heces de aceyte , ò de vino tinto , especialmente en la parte donde otras veces les havreis dado , y puesto à menudo cosas de comer en pasta , con granos , levadura , y harina , y los tomareis quando viereis que estàn borrachos , y así estos animales se engordan con los ansares , y con la misma comida , sino que ademàs de estas cosas , se les dà algunos pescados pequeños , y no se ponen en lugar cerrado para engordarlos , que quanto mas libertad se les dà , es mejor.

Quando los anades se limpian las plumas con el pico , dàn juicio de viento.

La sangre del anade endurecida , y bebida , es buena para contra toda manera de veneno.

El anade macho , vivo , aplicado encima del vientre , es singular remedio para el tormo , y dolor colico.

Los cisnes no quieren , ni frequentan sino ciertos lugares particulares , como lugares aquaticos ; y por esso la Valenciana es llamada Valle de Cisnes. Puedense domesticar , y poner en las pesqueras , ò lagunas ; verdad es , que los cisnes , y anades destruyen presto las pesqueras de pescado , ademàs , que se ponen algunas veces à modo de ansares encima de los trigos verdes , y en poco tiempo les hacen grande daño ; y así , con dos cisnes que tengais en vuestra pesquera es harto ; y si fuere muy grande , bastaràn quatro ; conviene hacerles un aposento , no muy cubierto , y que estèn en libertad , y limpiarle , y refrescarle à menudo ; y si no tuvieren de comer bastantemente , les pondreis pan remojado , y algunos pescados pequeños. Esta ave es muy golosa , y cuesta mucho el sustentarla ; hace su nido todo solo , y no empolla sino una sola vez en el año , y tres huevos lo mas ; pero es ave de grande belleza , y gusto.

Las grullas no son muy desemejantes al cisne de passada , porque se deleytan en lugares aquosos , aunque su comida es mas de la tierra , que de la agua , porque se sustentan de grano , como los ansares salvaticos , y así no se debe hacer cuenta de ellas , por lo que estàn poco en estas tierras , y tambien , que no hacen sino solo dos huevos. En las tierras donde se pueden criar , se debe hacer mas presto por el contento , que por el provecho.

Quando viereis la grulla bolar alto en el ayre con silencio , será presagio de buen tiempo ; y si la viereis poner en tierra , será presagio cierto de lluvia ,

*Secretos
de las gru-
llas.*

Las gallinas, y otras aves de agua, no se deben así domesticar pero se pueden tomar mejor, que los ansares salvaticos.

CAPITULO DECIMOQUARTO.

SECRETOS DE LOS FAYSANES, PABOS, POLLOS de Indias, tortolas, perdices, codornices, tordos, y palomas roqueras.

*Secretos
de los fay-
sanes.*

QUANTO al sustento de los faysanes, estos son de grande curiosidad, que dice Columella, que son llamados pollos de Numidia, y quien los puede criar, saca grande contento, y utilidad; pero conviene, que un hombre esté ocupado con ellos, porque esta ave cuesta mucho el mantenerla; quiere la jaula grande, alta, en lugar de ayre, donde dè bien el Sol, y es necesario, que cada faysan tenga su jaula, y que no entre en ella à darles de comer, sino solo un hombre, y sea la jaula hecha de madera, à modo de rastrillo bien espeso, y que esté puesta cara al Medio-Dia, y de arriba bien cubierta. Los faysanes son dificiles de domesticar, si fueren tomados en la campaña de mas de un año, por lo que los viejos se destruyen, y no ponen, ni empollan, y los juvenes no tan presto, pero no tan facilmente se pueden acomodar à los ayres, y clima de la tierra, que no fueren conforme aquella de donde fueren llevados, y conviene à las hembras un macho; la hembra no hace mas de una postura, y empieza en Marzo, y hace hasta veinte huevos por orden, y despues los empolla todos juntos, ò quince de los suyos, y algunos otros estraños, que se le ponen debaxo, y empollan treinta dias, y à su empollar conviene la diligencia, que se ha dicho de la gallina, pero que no sea fuera de su proprio lugar; salidos los polluelos à luz, sus comidas deben ser harina de ordio, cocida, y resfriada, ò les dareis à parte grillos, langostas, ò huevos de hormigas, mezclando esto algunas veces con la harina de ordio, y conviene mudarles à menudo la agua limpia, porque están sujetos à las mismas enfermedades de las gallinas, y pollos. Los Antiguos criaban, y engordaban los faysanes, no por otro efecto, sino para los combites, y banquetes, y les daban à comer el primero dia agua melada, y vino fuerte, para que se olvidassen de su primera naturaleza, y lugar, despues harina de ordio, destemplada con habas molidas, y agua, y ordio picado, medio entero, y nabos, y simiente de lino cocido, y seco, mezclado con harina de ordio rescaldado, y por la tós les daban alolbas cinco dias, y de esta

esta manera los tenían en pasto sesenta dias; y dice Columela, que para engordarlos les han de dár à comer con abundancia.

El pabo es ave de grande sustento, y come mucho, y es difícil de mantener, pero no dà mucho trabajo despues que su madre les ha dado libertad; verdad es, que hacen grande daño en las tejas de los tejados, huertos, y à los trigos; pero su belleza dà mucha alegría, y contento, no solo al Padre de Familias de la Casa de Campo, pero aun à los forasteros; son muy difíciles de criar en algunas partes, porque quieren el ayre calido, y templado; pueden-se criar, haciendoles un aposento encima de las gallinas, y pollos, en lo mas alto que se pueda, porque se alegran mucho de la libertad del ayre, y muchas veces duermen encima de arboles, y se les debe hacer un lugar baxo, donde se puedan retirar de día; este lugar debe ser diligentemente limpiado, así como el de las gallinas, y pollos, porque padecen las mismas dolencias, y enfermedades de las gallinas, y pollos, y les convienen los mismos remedios; en lo demás conviene, que el lugar frequentemente sea cubierto de paja, ò de yerva verde, y que sea en abundancia, porque la hembra no pone los huevos en nido, y así las mas veces se hallan encima de la paja.

*Secretos
de los pa-
bos.*

Estas aves engendran mucho despues que tienen tres años, y antes son estèriles, y de poca fecundidad, si bien la hembra pone tres veces en el año; pero si se pone à empollar, no pone mas de una sola vez, que lo demás del tiempo lo consume en criar, y conducir sus hijos. Empieza su primera postura à medio de Febrero, y pone cinco huevos por orden, y en la cria, quatro, ò tres, y à la tercera, tres, ò dos. Si acontece que el macho, y la hembra no pudiesen entrar en calor, conviene calentarles la comida con habas tostadas en la ceniza. Conocereis quando el pabon và caliente, si viereis que se cubre todo con las plumas de la cola, y decimos, que entonces hace la rueda; y quando la hembra quiere empollar sus huevos, busca un lugar secreto, y escondido, entra, y sale à hurtadillas, sin ser vista del pabon; porque si èl lo sabe, à mas de que la maltrata, desperdicia todos los huevos. Quando ella empolla, si la cubis con un paño blanco, engendra los pabones todos blancos; para este mismo efecto conviene encerrarla, ò llevarla en parte donde haya paños blancos, ò pinturas blancas, de manera, que todo lo que ella mirare sea blanco, todo el tiempo que durare el empollar. Pasados los treinta dias, que los pabos havrán salido de la cascara, su madre los criará diligentemente en su nido, así como està dicho en el capitulo de las gallinas, y pollos, poniendolos en lugar que el macho

no pueda entrar, porque maltrata sus hijos, hasta tanto que han puesto cresta de plumas, y entonces conviene tenerlos calientes, porque el poner de las plumas de la cresta lo sienten mucho, y muchas veces se mueren. Conviene se sustenten los pollitos el primer día con harina de ordio, destemplada con vino, en forma de comida, un poco condensada, y para que sea mas espeso, añadireis queso muy exprimido, y purgado, porque la leche les hace mucho daño, y algunas veces les dan grillos, y cavalletes, quitandoles los pies, y para su cura, arañas, y moscas, porque naturalmente dan caza à todas essas maneras de animalejos, y donde ellos frequentan, no se hallan muchos, y seis meses despues se les dà ordio cocido, y tambien à su madre, y les dexan ir à passear; pero conviene sean guardados del frio, y de la lluvia, porque luego baten las alas: deben nacer à medio Junio, porque si el Otoño les sobreviene, les hace daño, y siendo pequeños, no pueden sufrir la aspereza, y rigor del Invierno.

Si quereis que la paba haga tres posturas, dareis sus huevos à empollar à las gallinas mas grandes, y mas habiles, y mas viejas, en el principio del creciente de la Luna, y dexar que la paba acabe sus postas, como se ha dicho en el sustento de las gallinas, del ponerles los huevos estraños, porque estos se ponen diez días antes, y al cabo de treinta días todos saldràn de la cascara, y dareis los unos à una gallina, y los otros à otra, y que estèn separadas la una de la otra, porque como vean aquellos mas gruesos, por zelos, ò embidia dexaria los suyos.

Los pabos enferman gravemente quando mudan, y entonces conviene escaldarles con miel el trigo, cebada, y habas rompidas. Los dias caniculares son muy calidos, y entonces no conviene dexarlos sin agua fresca. Para un macho conviene cinco, ò seis hembras, para poder mudar, porque dañan mucho à aquellas que estàn cercanas de hacer huevos, quando lo rehusan, y assi los huevos se rompen: La carne del pabo es melancolica, y de dura digestion; pero para hacerla tierna, conviene que se mate algunos días antes de comerlo en el Verano, y mucho mas en el Invierno, y atarle un grande peso à la cola, ò atarle en algun tronco de higuera, porque tiene virtud de enternecer la carne dura, ò luego que fuere muerto, quitadle el corazon, porque como el corazon no acaba de morir tan presto, siempre la carne se entretiene en algun modo de virtud, y esso vale mucho para enternecer mas presto todas las aves.

El estiércol del pabo es singularísimo remedio para la enfermedad de los ojos, si se puede hallar, porque el pabo es tan embidioso

Para enternecer la carne dura.

so del bien de los hombres, que el mismo se come su estiércol, y por esso los hombres no lo hallan, ò porque viendose tan hermoso, siente mucho que parezca cosa suya he llanda, ni suya.

Aquellos que nos han traído à estas tierras las gallinas, y pollos de Indias, mas ha sido à fin de enriquecer la boca, que no al Padre de Familias de la Casa de Campo, porque deben comer gran cantidad de cebada, sin otras comidas; de ellos no se toma otro placer, sino quando son grandes, oír el grande estrepito que hacen, y quando son pequeños un continuo gritar, y piar: Verdad es, que la carne es delicada, y muy saciable, pero de dura digestion, por esso los rellenan de lardones, y de muchas especies, y pimienta; pero la carne del pabo es muy mejor, y mas delicada: El modo de sustentar estas aves, es conforme lo que se ha dicho de los fayfanes, y de la misma comida, pero duplicada, y con mas diligencia: Puede muy bien decir el Padre de Familias, que quantos pollos de Indias tiene en su establo, ò corral, tantos jumentos tiene; quanto al gasto, y dispensa, su tratamiento, y gobierno, es mas facil que no el de los pabos, y no requieren assi el lugar alto; pero hacen grande daño en los huertos, como los anfares, y por esso conviene tenerles cerca un Guardián, ò Pastor, como para el ganado.

Quanto al poner los huevos, y empollar, es assi como està dicho de los pabos; y assimismo se pueden poner los huevos debaxo de la gallina, y hacerles conducir los pollos, mientras la madre cumpliere su posta. Sus enfermedades, y remedios son conformes à los de las gallinas. La Madre de Familias hará poco caso de los huevos destas gallinas de Indias, porque son malos para la salud, y assi no los usareis en comida; y dicen los Medicos, que estos huevos engendran piedras en los riñones, y dan ocasion de caer en lepra.

Las tortolas, perdices, codornices, y palomos roqueros, para que puedan empollar, para tener de ellos raza, es necesario que se haga una jaula como la de los fayfanes, y que està arrimada à la parte de Levante, texida de hilo de cobre, con barras de madera, con su puerta en el lugar mas comodo, y à proposito, y por dentro, principalmente por los cantones hareis muchos nidos, y pondreis ramos de henebro, laurèl, y otros arboles, dentro de los quales acomodareis cestas pequeñas para incitarles à desovar, y empollar. En la altura de un hombre pondreis varillas por los lados, atravesadas para su reposo, y descanso, y en el suelo pondreis paja fresca, y la mudareis de quando en quando, y les hareis un vaso largo, ò muchos pequeños, segun viereis mas conveniente, para ponerles en ellos la comida, y bebida, los quales limpiareis à menudo. De estas

Secretos de las gallinas, y pollos de Indias.

Secretos de las tortolas, y otras aves.

aves hay , que son de pallo , y quieren el ayre caliente ; y quando hace frio pasan al mar , y se retiran de unas tierras à otras ; y en quanto al domesticar , por haver de ellos raza , como de nuestros animales domesticos , es muy dificil , y asi son muy estimados para las fiestas , y banquetes.

*Secretos
de la tor-
tola.*

De estas especies de aves , la tortola es la que mas facilmente se puede domesticar , y engordar , siendo tomada joven , y por medio del vino , dandoselo à beber , se olvida de su primera libertad , porque esta ave no pone quando se ve prisionera , ni se engorda de Invierno , todo al contrario del tordo , y su comida es yervos , ordio , y de las mas maneras de granos ; y quieren el agua clara , y limpia , y à menudo refrescada , y el abrevador harto grande , para que se puedan bañar dentro ; sobre todo , à la tortola le place el mijo , panizo , y tambien el trigo , de los quales granos no hacen mucho gasto , y conviene tomar las tortolas , y reconocerlas el pico , si tuvieran la pepita , y quitarsela , y limpiarlas los pies , si fueren sucios del estiercol , y si tuvieran gusanos debaxo de la ala , ù otras partes , las curareis del mismo modo que se ha dicho de las gallinas , y pollos.

La sangre de la ala derecha de la tortola , destilada en los ojos , es singular remedio para las machacaduras , y llagas de ellos , y su estiercol es bueno para las cataratas de los ojos.

*Los palom-
os salva-
ticos, ò ro-
queros.*

De esta misma manera se pueden engordar los palomos salvaticos , pero son mas fieros , y dificiles de domesticar : quieren en el Invierno la sopa con vino , que les engorda mucho , como tambien à la tortola.

Las perdices rubias , que son las comunes , se domestican mas facilmente que las blancas , que se crían en las alturas nevadas , y su carne es mas delicada que la de estas ; si fueren bien alimentadas , casi se igualan à los fayfanos , y conviene tratarlas , y darles la misma comida de los fayfanos , y si bien se deleytan algunas veces de tomar el pasto en los trigos , y otras yervas verdes.

El macho de las perdices es muy calido , y por esso la hembra hace grande cantidad de huevos , y por esse respeto los machos se maltratan el uno al otro por la hembra , hasta que el uno ha vencido al otro ; y asi la perdiz hembra es tan fecunda , que concibe con la voz sola , buelo , ò aliento del macho. Su comida mas deli-

*Secretos
de las per-
dices , y
otras aves.*

cada es el mijo , y panizo. Los huevos de las perdices , comidos à menudo , buelven fecunda , y la muger estéril , y à las que crían dan gran copia de leche ; y la hiel clarifica la vista , y mezclada con igual cantidad de miel , sana las

las contusiones de los ojos ; y la misma virtud tiene su sangre.

Las codornices son muy sobervias , y orgullosas , y por esso se les pone encima la jaula alguna red , ò paño de lino , ò cañamo , porque siempre se alzan àcia arriba con furia , y se rompen la cabeza ; hacen-se los vasos de su comida , y bebida separados , y son amigas del trigo verde , y cañamones , de tal manera , que esso es su comida ; comen veratro en las partes donde hay cantidad de ellos ; y por essa causa decia Didimo , que sus carnes eran relaxativas , y hacian daño , y aturdimiento de cabeza , y que por esso convenia en el cocer hinchirlas de mijo , ò hacerlas hervir con mijo ; y si el hombre , de su comida , se hallare malo , beberà de la decoccion de mijo , ò del fruto del arayan , y es bueno darles de esso à comer à las codornices.

Los tordos no son aves de esta tierra , sino en el Invierno , y seria abuso tomarles para engordar , y son aves de los montes , y son mas dificiles de domesticar , y amansar que todas las demàs , y presos , se mueren presto ; y si se toma alguno , su comida son higos secos amasados con la flor de la harina ; y para mudarles la comida , granos de lentisco , ò de mirto , ò yedra , y aceytunas salvaticas . El vaso en que comen debe estàr de continuo lleno de mijo , porque es su principal comida , ni conviene dexasle sin agua clara , y assimismo à las aves arriba dichas.

CAPITULO DEGIMOQUINTO.

SECRETOS DE LAS PALOMAS , Y PALOMARES.

SON los provechos que se facan de los palominos del palomar , no menores que los que se facan de los animales volatiles , principalmente vendiendolos , à mas de que todo el año vãn multiplicando en grande numero , y ellos son à cargo de la Madre de Familias de la Casa de Campo , de los quales vende hasta dos , ò tres cientos en cada muda , y no dãn asì grande trabajo , como hacen las demàs aves ; verdad es , que son de grande daño para las tierras , y por este respeto no se permiten los palomares hechos à modo de torre maciza , y fuerte , sino en la Casa en algun aposento , sino es à los Señores de los Terminos , y en los lugares donde hay muchas tierras de cultivacion .

Formareis , y aderezareis una torre maciza de las paredes , para palomar encima de dicha torre , para la Madre de Familias , junto à la Casa de Campo , y que estè cercano de agua à un buelo de paloma , porque llevando el agua el palomo à los palominos , no se puede calar ; porque es cosa cierta , que el macho , y hembra empollan sus

*Secretos
de las pa-
lomas , y
palomares.*

huevos alternativamente, y quando el uno está fuera à comer, el otro se entretiene encima los huevos, y assimismo hacen en la custodia de los palominos, hasta que pue len salir del nido. No conviene que el palomar esté del todo abierto de la parte de Levante, antes que participe de la parte del Medio Dia, y que tenga la ventana de la misma parte, para recibir algun calor en el Invierno; y conviene que el palomar alto, y baxo esté bien cubierto, y cimentado, que los palomos no le puedan cabar con los pies, y bien cimentado por dentro de yesso, y reconocerle à menudo, que las sierpes comadreas, y ratones no puedan entrar, porque solo rebatidos de cal con arena les sirve de escalera. Por evitar este peligro, hareis en el contorno del palomar de la parte de afuera dos cintas, ò cornisas de piedra de tajo, ò vidriada, la una à medio palomar, y la otra justamente encima la ventana por donde entran los palomos, por la qual cornisa puedan ir, y passar los palomos. Fuera bueno tambien que el contorno de la ventana de la parte de afuera esté circuido de laminas de hierro blanco bien puestas, y que su ventana se cierre con su puerta, alzando, y baxando con algun ingenio, para cerrar, y abrir à la tarde, y mañana, por el peligro de los animales, que à la noche les hacen daño: Tambien fuera bueno para contra los animales, que hacen guerra à las palomas, colgar dentro del palomar la cabeza de un lobo, el qual, ò sea por su hedor, ò por su figura, hace huir los dichos animales, ò poner à la ventana algunos ramos de ruda. Formareis una figura blanca de un palomo, y la pondreis arriba en el tablado, que los palomos de lexos la puedan ver, para hacer bolver los palomos fugitivos. Al derecho del palomar hareis poner en la pared de la parte de afuera, acomodadamente, vasos de barro, y por el medio de ellos pondreis tomizas, y abrojos, porque los paxaros puedan alli hacer su nido, y tomar reposo, porque no conviene hagan su nido dentro del palomar, que dan espanto, y ahuyentan los palomos.

*Cardano.
Estevan.*

*Poblacion
de el palo-
mar, y bue-
nos palo-
mos.*

*Comida
para hacer
los man-
fos, y que
no buyan.*

Para la poblacion de vuestro palomar, bastarán veinte pares de palominos, que empiecen à dexas el plumion, ò bazo, porque si fueran mas viejos, correria peligro, que se bolviessen à su primera casa, y son buenos aquellos de color de ceniza, pardos, ò negros. Los calzados, y capelludos son los mas placentes, y mas mantos, como los mosqueados; aquellos que tuvieren el cuello dorado, y los ojos, y pies colorados, son los mas seguros, y que mas producen; los blancos son dificiles en levantar, son muy sujetos al peligro de las aves de rapina, y los rojos no multiplican mucho; hareis los mantos, y domesticos, dandoles luego mijo, y despues yervos, y finalmente cominos,

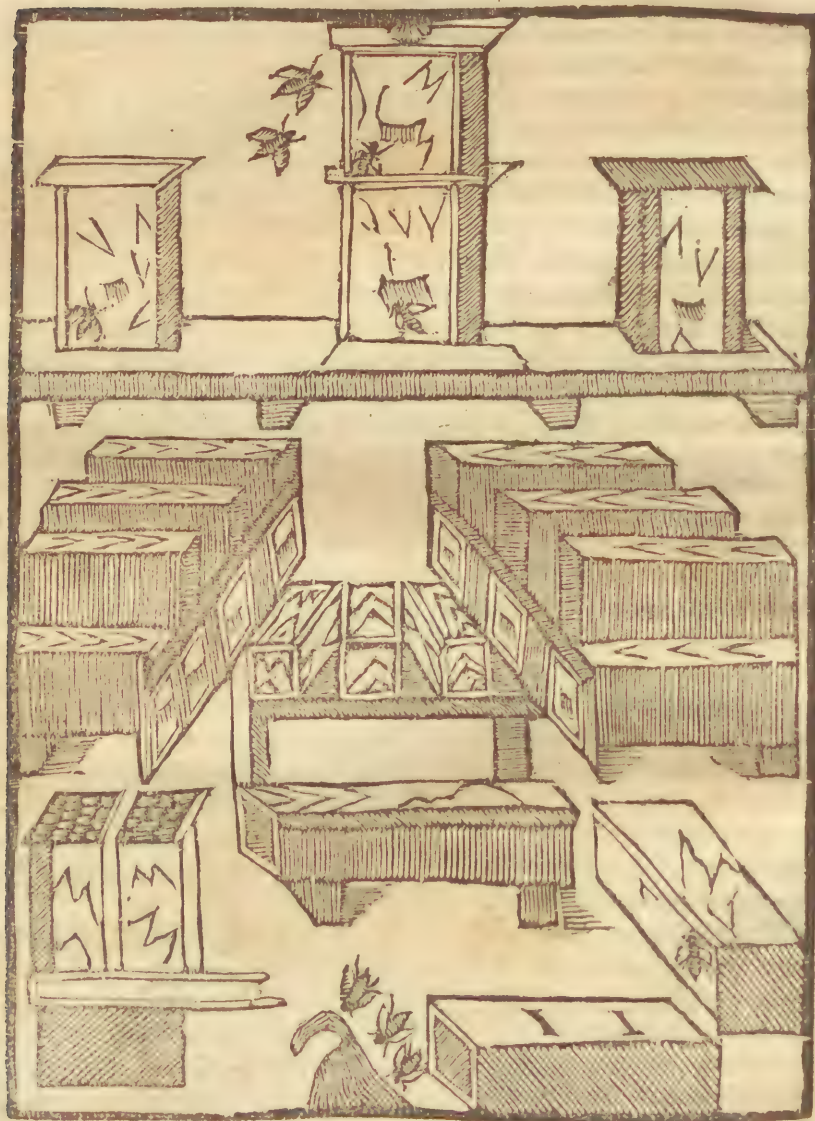
minos, porque estos granos los hacen bolver al palomar, y tambien las granzas del trigo, y no los dexareis salir del palomar hasta quinze dias despues de puestos en el. Tambien los hareis, que no se vayan, si les dais lentejas, templadas con agua miel, ò cocidas con mosto, ò con higos secos, mezclando harina de ordio, y miel. No huiràn los palomos del palomar, segun se dice, poniendo encima del palomar una cabeza de morcielago, ò un ramo de vid salvatica, ò fregando, y ungiendo las puertas, y ventanas, y esquinas del palomar con aceyte de yerva buena, ò con aceyte de olopea, y los palomos haràn venir otros. Si quando fuereis à la campaña les ungis las alas con aceyte de yerva buena, ò antes que vayan les dais à comer yervos, que estèn bañados con vino, donde haya estado en infusion finiente del sanzgatillo, por otro nombre llama lo aguocasto, los otros palomos, sintiendo los vuestros con aquel olor, iràn siguiendolos al palomar; y si en este interin los quereis ver, hareis que sea à la tarde, y que el tiempo estè nublado, y lluvioso, para que los veais de lexos. Deshaumareis el palomar con henebro, romero, y algunas veces con algun poco de incienso fino, porque esso los retiene mucho, y hace que buelvan à su palomar; y quando viereis que empezaren à hacer huevos, les dareis libertad, y en la tarde, y mañana les pondreis en la pared granitos de comino, y los hareis limpiar à menudo el vaso, ò lugar donde se bañan, y haràn venir otros de muchas partes con essa limpieza, que en quarenta dias los tendreis, no solo duplicados, pero aun triplicados, porque crian tres veces en el año, y los buenos, quatro; y no conviene tener otro cuidado, sino de limpiarles el palomar, sin espantarlos, ni inquietar las madres, y limpiarles las cestas, y lugares donde tienen su nido, por preservarles de los piojos, y gusanos, y esso mas à menudo en el Verano, que en Invierno; verdad es, que los palomos son de gasto en el Invierno, quando nieva, ò hace yelos, y quando los trigos son ya nacidos, que no hallan en la campaña cosa que comer; pero este cargo de sustentarlos de grano solo, dura dos meses, y en este tiempo hacen la muda, que es en el Marzo, que son mas gordos, tiernos, y delicados de todo el año.

El estiercol que sacareis del palomar, lo conservareis sin mezclar con aquel de las vacas, ni de cavallos, sino con los del ganado de lana, porque es demasiado caliente, y sirve para estercolar las tierras de campos, ò prados, para recrear las humedades, y frialdad de los arboles viejos. Tambien os podreis valer, y servir del para la gota batica, haciendo de dicho estiercol una cataplasma, y de finiente de beiros, y de mostaza, añadiendo un poco de aceyte de

*Estiercol
de los pa-
lomos.*

filosofia para la jaqueca , quemandola , y mezclandola con aceyte de nueces , y la aplicareis à la parte dolorosa.

Figura de las Colmenas , con los secretos de las abejas.



CAPITULO DECIMOSEXTO.

SECRETOS DE LAS ABEJAS, COLMENAS, Y ENJAMBRES, con sus obras, miel, y cera, y de sus enfermedades y remedios.

LA mayor parte del provecho de la Casa de Campo depende del sustento de los animales, y así se puede decir, y afirmar, que el sustento mas fructificante para el Padre de Familias es el de las abejas, y enjambres; verdad es, que conviene diligencia para hallar de ellas, y ponerlas juntas, retener, conservar, y tenerlas limpias dentro de su casa: y respecto de esso es cosa singular la comodidad de la cera, y miel, que dan de su obra admirable, tan util, y provechosa al uso de los hombres; y así se aconseja al Padre de Familias, que sea diligente, y curioso en criar enjambres en su casa, y por esso se le mostrará brevemente, como se debe gobernar con ellas, y sus colmenas, y en qué tiempo se debe hacer la miel, y la cera.

Para el sustento de las abejas, hará eleccion de un lugar en el huerto, que sea à proposito, y quieto, en la hondura de algun valle, en reparo del viento de la Tramontana, ò Cierzo, si posible es, para que mas facilmente puedan volar en alto para ir à buscar su pasto, y quando fueren cargadas puedan mas facilmente bolver abaxo con el peso que llevan. Sobre todo lugar debe ser puesto en solana, cara al Medio-Dia, con que no sea en el calor, ni en el frio, ni en parte donde el viento, y temporal dè, sino en lugar templado, donde conviene que haya gran cantidad de tomillo salsero, oregano, axedrea, yedra, se pillo, romero, salvia, lirios azules, blancos, y colorados, albahaca, azafrán, y otras yervas, y flores olorosas, y no en parte donde haya alguna cosa amarga; y asimismo tambien en parte donde haya muchos arboles de buen olor, como ciprés, cinamomo, &c. y toda manera de arboles de hoja, de naranjos, palmas, pinos, arrayanes, y lentiscos. Quanto en los arboles de fruto, almendros, duraznos, manzanos, perales, cerezos, y otros semejantes; y además de estos, infinitas yervas, las quales no son así notables, y notorias, que nacen en las tierras laborables, è incultas, que hacen aumentar la cera, como rabanos salvaticos, endivias silvestres, dormideras negras, zanahorias silvestres, y de los huertos; la retama es mala para hacer miel; el olmo, y la techitrefina las hacen à fluxo yerva q de cuerpo; el box hace la miel de mal olor, que enturvia el entendimiento del que la come, mayormente aquellos que están enfermos, na miel.

Sitio de los enjambres.

Arboles, y yervas q hacen buena miel.

de mal de corazon. Tambien este lugar debe estår lexos de estiercol de necessarias, baños, balsas de agua, albañares, y lodo, que pueden dár malos olores; antes bien deben estår en lugares de agua viva, ò artificial, que por algunos conductos, ò aguaductos, pueda ir del pozo, ò de la fuente, el qual conducto, ò canal debe ser ordenada de piedras, con ramos de arboles, aposta puestos, para tener lugar las abejas de repolar, y sea este lugar en el huerto, ò en otra parte. No conviene estèn cerradas de paredes muy altas, si no fuere por temor de ladrones.

Modo de enjambres. El modo, y lugar ordenado para poner los enjambres, conviene que se hagan las casas, ò colmenas, segun la comodidad de los territorios. Las mejores son de corcho, despues las de fauce; las mas ruines son de barro cocido, porque queman de calor en el Verano, y de frio en el Invierno; y hallo muy desacomodadas aquellas que son hechas de paja, y de barro, todo junto, y aquellas que son de madera, porque las unas son muy peligrosas del fuego, y las otras no se pueden llevar, ni mover como conviene. Deben ser anchas de abaxo, y estrechas de arriba de dos pies, y de alto quatro pies, y embetunadas de la parte de adentro de estiercol de buey, con ceniza, todo mezclado, para que sean de mas larga dura.

Como se deben poner los enjambres. Tengan los enjambres puetos encima tablas cerca de las paredes, y encima una piedra de tres pies de alto, y otro tanto de ancho, bien limpio, y llano en todo el largo, que los lagartos, sierpes, y otras sabandijas no puedan subir à hacerles daño; que haya lugar del uno al otro, para mejor poderlas limpiar sin moverlas, porque su artificio de la cera es débil, y facil de dañar. La parte interior por donde entran las abejas, debe tener un poco mas de pendiente que la parte posterior, porque la agua, ò rocío no entre dentro; y si acaso entrare, que no se detenga, antes salga fuera por los agujeros de la entrada de las abejas, y por esso conviene estèn cubiertas con tejas, losas, ò otras cosas, porque las defiende del calor, frio, y lluvia, aunque el calor no les sea tan dañoso como el frio; por esso es necessario que los enjambres estèn puestos en el reparo del viento de Tramontana, porque el frio las buelve pesadas, y lerdas.

El agujero de sus casas por donde entran, y salen, debe ser muy pequeño, para que no entre el frio, que solo basta que una sola abeja pueda entrar, y salir, y desta manera los lagartos, lagartijas, ni abispas no les iràn à saquear su colmena, comiendoles sus panales. Además de esso, segun la cantidad de las abejas, conviene hacer dos, ò tres agujeros à cada colmena, el uno distante del otro, para poder entrar, y salir, y esso para engañar los lagartos, y otros animales, que
las

las estàn aguardando à la salida para deborarias; y de esta manera no seràn tomadas, pudiendo salir por distintos agujeros.

Si acaso quereis comprar, ò recoger los enjambres, que estàn por los bosques, para sacar la miel, conviene observar diligentemente las señales siguientes; esto es, que las abejas sean pequeñas, larguítas, no pelosas, limpias, doradas, relucientes, y centellantes, como el oro, mosqueadas de encima, dulces, y gustosas, porque quanto mas la abeja es grande, y larga, tanto mas es buena; y si fuere cruel, no vale nada, aunque facilmente se corrige su furia, colera, è ira; quanto en lo demàs de buenas señales, y fertiles, visitandolas à menudo se domestican, y conocen, que nunca se podria conocer, si tuvieran las sobredichas señales sin verlas. Si quereis comprar enjambres, antes de hacer el precio, conviene abrir la casa, ò colmena, y mirar si està bien poblada; y no pudiendose ver por dentro, conviene usar de la ocasion; es à saber, mirar, y tener cuenta si en el entrar havrà muchas, si se sintiere mucho ruido dentro, y si fueren todas retiradas dentro la casa, y si estuvieren quietas reposando, soplaréis por el agujero de la entrada de la colmena fuerte dentro, y de essa manera conoceréis si hay pocas, ò muchas, por el movimiento que haràn luego que sientan el viento. Conviene principalmente comprar de las mas vecinas de vuestra casa, si fuere posible, por la mudanza del ayre; y si esto no se puede hacer, sino que se hayan de buscar lexos, conviene guardar de llevarlas por otro lugar, sino por camino derecho, y esto à la Primavera mas que de Invierno, y muy seguras, que no las hiciesen mover: fuera bueno que essa mudanza se hiciesse antes del dia, porque de dia conviene dexarlas reposar, y las pondreis en la casa algun licor dulce, para que se crien dentro, y en siendo llevadas, no conviene abrir la casa hasta la mañana del dia siguiente, porque despues de repofadas estàn mas quietas à la mañana, y no se debe tener tanta diligencia en aquellas que fueren dadas, ni en las que fueren recogidas en el bosque: con todo se aconseja, que no busqueis de essas, porque tanto trabajo, y gauto dãn à entender las malas, como las buenas, advirtiendò, que no hagais mezcla de las buenas con las malas, porque las malas harian verguenza à las buenas, por lo qual havria menos miel. Podreislas recoger en el bosque de este modo: Hallado el lugar donde ellas buelan grande numero, que comunmente es en los bosques, y selvas, en los quales hay abundancia de arboles, y yervas de buen olor cercano de alguna agua, ò fuente, procurareis luego conocer donde tienen la retirada, que facilmente se puede conocer; despues de haver estado en el agua, sea de cercano, ò de lexos, serà necessario en el

Como deben ser las buenas abejas.

Advertencias.

prin.

principio de la Primavera tomar torongil , tomillo salsero , picado con otras yervas semejantes , de estima para las abejas , de las quales ungireis , y fregareis muy fuerte las casas , y despues esparcireis un poco de miel , y hecho esto las pondreis , y conducireis cercano de la agua , y quando fueren llenas de abejas , las llevareis à casa , y si huviere Rey , ò no , se dirà abaxo , como se puede conocer , y si no huviere , se pondrà un enjambre de los pequeños que salen , que nunca vienen à ser de provecho , por ser tan despoblados.

*Para ha-
cer nacer
treiscientos
enjambres.*

El modo como se pueden engendrar las abejas en su semejanza , y naturaleza , como se vè de los otros animales , que es por la putrefaccion , como lo escribe Virgilio , por esso si en la Casa de Campo huviere comodidad de las yervas , y arboles , aptos para la cria de las abejas , como arriba se ha dicho , tendreis aquí un nuevo modo para hacer nacer treiscientos enjambres , poco mas , ò menos , buenos , y aptos para hacer miel , y cera , como las demàs , con la forma siguiente : En la Casa de Canipo de la campaña , en un aposento muy bien limpio , que tenga buena puerta , y ventana , en las paredes del aposento de todas partes de dentro , acomodareis treiscientos palos de quatro pies de largo , que de un cabo estèn plantados en las paredes , y puestos à lineas , de modo que la una linea estè lexos de la otra tres pies , y en la linea un palo del otro dos pies , poco mas , ò menos ; la ventana con sus buenas puertas , que cerrada no haya respiraderos ; y asimismo à la puerta del aposento , en la qual puerta hareis una ventana quadrada de un pie y medio , y en el principio del mes de Marzo tomareis un ternero de edad de seis meses , poco mas , ò menos , y lo pondreis en dicho aposento , vivo , atado de las piernas , y le pondreis por los respiraderos unas cataplasmas de pez , que no pueda respirar por ninguna parte ; y hecho esto , le dareis de palos muy bien por todo el cuerpo , de tal manera , que la cabeza , piernas , y los demàs huesos estèn rompidos , y lo dexareis de un lado del medio del aposento , y cerrareis muy bien la ventana , y puerta , y todas las junturas , y partes con yesso , que no pueda entrar nada de ayre , y de esta manera lo dexareis por espacio de tres semanas , despues abrireis la dicha puerta , y ventana , y la dexareis abierta por espacio de tres horas , y al cabo de media hora , que fuere abierta , lo bolvereis del otro lado , y lo dexareis assi , y passado el termino de dichas tres horas , bolvereis à cerrar dicha puerta , y ventana con yesso , como la primera vez , y que este de esta manera otras tres semanas , y al cabo de ellas sentireis dentro grande ruido , que haràn las abejas , que fueren criadas de la putrefaccion del ternero,

nero , y los Reyes se crian de los tuctanos de los hueffos , y se ponen colgados en enjambres por los palos puestos en las paredes , y del ternero no se hallará sino los pelos , hueffos , y cataplasmas. En este interin que esta cria durare , procurareis tener trescientas casas de corcho , que son las mejores ; y quando las sintiereis dentro , fiegareis dichas casas con torongil , tomillo salsero , y miel , como està dicho. Tambien procurareis en destinar lugar apto para tenerlas , conforme se ha dicho arriba ; y en empezar à hacer essa cria sembrarles en un campo mas cercano del lugar donde las quisiereis poner , trigo negro , por otro nombre llamado faxol , para que al tiempo de sacarlas fuera del aposento , sea florido , por que es yerva que florece , y grana tres , ò quatro veces , como los altramuces ; y con essas flores , como està tan cercanas , iràn , y vendrán mas à menudo ; y el primer año se reforzaràn en hacer panales , y miel , y esse primer año no les quitareis miel , ò que sea muy poca , para poder passar el Invierno : todo esto aparejado , en sintiendo el ruido que hiciessen dentro , para sacarlas del aposento se armaràn dos hombres , para que las abejas no los piquen , de esta manera ; por la cara con unos papahigos , y en los ojos unos anteojos hechos de madera , à modo de media naranja , con muchos agujeros , de manera que la abeja no pueda entrar por ellos , ni el agujon , ò acicate llegar à los ojos , y en las manos con guantes ; y todo puesto , que ni por el cuello , ni por el guante no puedan entrar , ni llegar à la carne , ò con los remedios puestos de las abispas , y abejas , para que no les piquen , y hagan daño. De dos maneras podreis recoger dichos enjambres del aposento ; esto es , abrireis la ventana de la puerta del aposento , y en ella pondreis una casa de enjambres de las que havreis aparejado , y en el hondo de la colmena dareis golpes con la mano , y ellas se iràn entrando ; y quando viereis el enjambre dentro de la colmena , la cerrareis del llano con un paño de lienzo , que no sea muy espeso , y la dareis à un hombre de los que tuviereis apercebidos para llevarla à la parte aparejada donde deben estàr , y luego pondreis otra con el mismo orden , hasta que estèn todos sacados del aposento , y llevados al lugar apercebido. Tambien los podreis sacar entrando dentro del aposento , y como los viereis colgados como racimos de uvas en los palos plantados de las paredes , los podreis poner de uno en uno en las colmenas , y embiar al dicho lugar , y esso sin temer os dañen , pues estareis bien armados , y ungidos de las yervas olorosas arriba dichas.

Haviendo ordenado el Padre de Familias el lugar , y sitio à proposito

Como se fito para el pasto, y casas de abejas, y teniendo de ellas buena cantidad, ò sea por compra, ò por el modo arriba dicho, debe ser curioso en darles un hombre, que las gobierne con cuidado, y diligencia, mejor de lo que los otros pastores gobiernan los otros animales; porque así como la abeja es la mas sabia, y mas industriosa de todos los demás animales, teniendo una prudencia, que se parece à la inteligencia humana, así requieren ser con mayor cuidado tratadas, y gobernadas: sobre todo conviene, que su gobernador no sea sucio, engañador, ni negligente, porque no quieren ser sucias, ni falsamente gobernadas: debe este hombre, que ha de tener cuidado de ellas, considerar las costumbres, y manera de su vivir, y acomodarse lo mas atentamente que pueda à la naturaleza de ellas.

La costumbre de las abejas en su vivir. De las abejas puede tomar exemplo toda la vida humana, viendo, que en el gobierno, en la orden, en la solitud, y finalmente en el artificio, nos llevan muy grande ventaja, que si las quisiésemos imitar, sin duda no havria tantos tahures, ni tantos hombres inútiles, y holgazanes, ni tantos vagamundos, y ociosos en la Republica. Primeramente, las abejas tienen un solo Rey, al qual, con grandísimo respeto, y acatamiento obedecen; y si acaso alguna vez se levantan muchos, que compitan sobre el imperio, ellas haciendose à una, conspiran contra todos aquellos, que por fuerza, y tirania piensan dominar; y así, ò los enchan del enjambre, ò los matan, estableciendo despues aquel, à quien legitimamente toca la Monarquia. Es el Principe, así en el parecer, como en las

Dioscorides.

claras costumbres, una abeja mas real, y mas generosa que todas, la qual nace sin acicate, ò aguijon, porque quiso la naturaleza que fuese de sola equidad, y clemencia armado, con las cuales dos tan insignes virtudes se conservan los vassallos, y subditos, y se reconcilian facilmente los enemigos; porque no hay cosa que tanto mueva los animos de los hombres à conjurarse contra sus mayores, como la crueldad, è injusticia, que exercitan en el imperio. Siempre que sale el Principe, luego todas las abejas le ciñen, y le ponen en medio, de suerte, que apenas puede ser visto; y si alguna vez le sienten cansado, lo sustentan à ratos, sollevandole sobre los ombros; si està enfermo, to los se ponen al rededor de èl muy tristes, y nunca lo desamparan; y si acaso viene à morir, con llanto, y rumor lán en abe, se arrojan sobre su cuerpo; aborrecen la luz, olvidan el comer, y el beber, cessan de todas las obras, y nunca se apartan de èl, hasta que se les quitan de en medio, lo qual, si no se hiciere, moririan a solutamente de hambre. Resfriado, pues, el dolor con la ausencia del

cuerpo difunto, eligen luego otro de los cercanos, para que las gobierne, porque no saben estår sin Rey: no hallando alguno à propósito, se derraman por diversos enjambres, como las ovejas fueren descarrear se saltandolas el pastor. Es, por cierto, cosa muy de notar, con quanto fervor entienden en hacer los panales, y con quanta industria fabrican aquellas celdas, las quales compuestas de seis lados, no tienen derecha la entrada, sino buelta al solayo, para que ni el viento pueda colarse de claro en claro, ni los animalejos nocivos assaltarlas tan facilmente, como pudieran, si las tuvieran de cara. Es tambien de advertir, que despues que han hecho la cera todos los años, yà quando vienen à hinchirlas, dexan por todas las partes las casillas primeras casi vacias de miel, y esto para quitar la ocasion de hurtar à los animales, que son à ello inclinados, los quales si viesse la miel al ojo, la codiciarían, y no passarían de largo, como pasan siempre que no la ven; siendo cierto, que muchos dexan de hurtar, por no hallar la ocasion. Tienen las abejas repartidos entre si los officios, porque unas hacen la guarda al Rey, y sirviendole de fieles alabarderos, jamàs de èl se apartan; otras estàn como en guarnicion, haciendole centinela siempre à la puerta de la colmena, para resfilitir à qualquier opresion, ò insulto que les quieran hacer; y otras salen à la campaña, de donde buelven de cera, ù de miel cargadas.

Entre las mas viejas de ellas, que ordinariamente se quedan dentro de la colmena, como dueñas de honor, unas sirven de descargar las que vienen de fuera, porque aquellas, no solamente traen aquel divino licor en el vientre, sino tambien en las alas, en el cuello, y en todos los pliegues del cuerpo; otras hacen la cera, otras disponen la miel; y finalmente, otras se ocupan en otras cosas. Reposan las abejas toda la noche, y tienen admirable silencio, hasta que en amaneciendo el dia se levanta la pregonera primero que todas las otras, y dando dos, ò tres zumbidos muy grandes, como con algun cuerno, las despierta para que vayan à trabajar; y si alguna por su desgracia es negligente, no le cuelta sino la vida, porque luego todas la matan.

Mezclados en los enjambres andan unos abejonazos, llamados zanganos, de los quales se sirven las abejas, como de esclavos, para que embetunen el corcho de la colmena, y tambien para que con su grande calor, echandose sobre sus huevos, los vivifiquen: estos no tienen acicate, ò aguijon, y son de animo tan vil, y abatido, que por solo el tragar sufren mil afientas, y así sin ningun respeto las abejas los consumen, y matan, y haciendo gran riza en estos siempre

que

Zangano.

que los hallan ociosos, ò en alguna golosina ocupados, porque quieren que no se pàsse un momento sin hacer algo, y que no se viva para comer, sino que solamente para vivir se coma; de fuerte, que todas andan listas en el trabajo, procurando cada una de ellas mostrarse la mas solícita, y la mas desembuelta à su Principe, el qual desde su trono real las mira, sonriendose, ò mostrando cierta señal de amor, y agradecimiento à las mas diligentes, exhortando à las mas descuidadas, reprehendiendo, y amenazando à las tardas, y perezosas; y finalmente, dando muy grande animo à las debilitadas. Usan entre sí de increíble caridad las abejas; porque si alguna de ellas acaso viene à enfermar, luego la saçan al Sol, à la boca de la colmena, y allí acuden todas à consolarla, dandola de comer, y haciendola mil regalos; à la noche la buelven dentro, porque no la ofenda el sereno, y no permiten que en ninguna manera trabaje, hasta que convalezca, y del todo haya cobrado fuerzas, la qual, si por el vigor del mal, ò por la pura vejez viene à concluir sus dias, la sepultan dentro de los panales con grande solemnidad. Las abejas aborrecen todos los lugares hediondos, y como pestilencia los huyen, y al contrario se huelgan con los suaves, por donde suelen ser muy molestas à los que andan olorosos, y perfumados; à esta causa se les planta cerca de las colmenas tomillo salsero, romero, salvia, corona de rey, poleo, rosas, habas, y otras plantas semejantes, con las quales suelen deleytarse infinito: deleytanse tambien con todo genero de armonia, y principalmente con el sonido de los metales; y así suelen los que las tratan, quando se esparcen, ò huyen, bolverlas à la colmena con el sonido de algun bacin, ò cencerro, ò con pedazos de tejas, ò con las palmas de las manos. La primera cosa que las abejas hacen, despues de haver embetunado muy bien el corcho, es fabricar los panales de cera, formando en ellos sus nidos; hechos estos, engendran, y educan unos abejoncicos, y al fin entienden en hacer miel; cogen ordinariamente la cera de las odoríferas flores, y la miel del rocío, y licor de todas aquellas plantas, que crian sobre sus hojas cierto humor pegajoso, como lo suelen criar los sauces, olmos, cañas, y otras semejantes à estas. Muere se luego la abeja, quando hiere fuertemente con el aguijoncillo, ò cicate, porque juntamente con èl, se le arrancan las tripas: muere se tambien untada con un poco de aceyte, lo qual es comun, y ordinario à todos los animalejos cénidos. El polvo de las abejas secas, y bien molidas, mezclado con estiércol de raton, y aceyte lautinio, hace renacer el cabello; de fuerte, que no solamente en vida, empero aun

Para hacer renacer el cabello.

des-

despues de muertas son utiles ; pero dexando la mas larga descripcion de sus costumbres admirables en naturaleza , quiero solo enseñar el cargo , y oficio de su governador.

Por tanto , aquel que tuviere cargo del gobierno de las abejas , debe principalmente tener cuidado de sus comidas (que no se ha hecho mencion arriba) visitará diligentemente sus colmenas , porque no hay tiempo del año que no les falte alguna cosa ; y si fueren bien gobernadas , duran diez años. En el contorno del mes de Marzo abrireis las casas , y las limpiareis de todas las basuras , y arañas , que en el Invierno se huvieren hecho , y despues las zahumareis con estiercol de buey quemado , porque por una cierta cognicion este estiercol es muy proprio à las abejas ; pero en este interin que ireis meneando las cañillas de las abejas , tendreis cuidado , que aquel dia no hayais tenido parte con muger , y que seais moderado en beber vino , y que no os llegueis à ellas , que primero no os hayais lavado las manos , y limpiado , y asì abstenido de toda comida agria , como tambien de todas las cosas saladas , y de todas cosas que huelan à ajo , cebollas , y otras semejantes : en este mismo tiempo empiezan à multiplicar , y hacer enjambres , los quales asì como han nacido , no buscan otra cosa , que huir , por no quedar en compaña de las viejas ; y para que no huyan , conviene que haya muy buena guarda , porque no vayan al través. Puedese conocer su Rey , si será bueno , quitandole las alas , y si hace à menudo muestras de querer huir con su compaña , porque de este modo prohibe que no huyan , ni salgan de los limites de su Rey , ni las abejas lo dexan ir muy lexos ; será bueno , despues que huvieren salido , hacerles sonido con algun bacía , ò con pedazos de texas , ò de ollas de barro , ò mejor tirarles tierra , y asì se irá à poner en el mas cercano ramo de arbol ; despues conviene recogerle con las manos en un cesto , ò en una colmena ungida , y fregada con zumo de torongil , y gotas de miel , despues ponerlos por orden en su lugar , ò mejor si huvieren preparado las colmenas nuevas por ponerlos quando vieren que el Rey nuevo huviere salido con su compaña joven , el qual estará dos , ò tres dias apiñado à la entrada de la colmena , haciendose harto à conocer , entonces buscareis un lugar comodo , y particular para ellas , y se contentarán con quedarse ; y se conocerà que esta compaña joven quiere salir , por el ruido que hará en la casa tres dias antes , como un campo de soldados que se quieren desalojar ; y para conocer esto , llegareis con el oido al agujero de la entrada de cada colmena , para sentir este ruido , ò zumbido : verdad es , que algunas veces este ruido dà indicio

dicio de riña entre los nuevos enjambres, y conviene poner presto en esso remedio, que se matarian ellos con ellos, que no quedaria ninguna viva: aquietareislas de essa batalla facilmente, echandoles dentro un poco de vino cocido, ò de vino melado, ò de otro licor semejante, que por su dulzura les sea familiar, y agradable, y se debe procurar matar al Rey, que es la causa de semejante guerra, y el modo de matarlo se debe observar, quando toda la flota estuviere fuera de la casa, y estuviere unida en un ramo del arbol mas cercano, à modo de racimo, y estando assi unido, es señal que solo hay un Rey, que están de acuerdo, y entonces lo dexareis de matar; pero si estuvieren esparcidos en muchas flotas, entonces no hay que dudar, sino que hay mas Reyes, y que no están de acuerdo, entonces à la flota mas gruesa buscareis el Rey, ungiendoos las manos con zumo de torongil, para que no huyan en tocandolas, y lo buscareis entre ellas con los dedos, hasta que le hayais hallado, que es el autor de la guerra, el qual debeis matar: conoceréis al Rey de entre las otras, porque es un poco mas grueso, y mas largo, con las piernas mas derechas, las alas menores, de buen color, limpio, y lindo, sin pelo, ni aguijon, ò acicate. Algunos quieren decir, que un pelo grueso que tiene en el vientre es su acicate, con el qual picando no hacen ningun daño; y si hallais algun Rey negro envellutado, que son los peores, los debeis matar, para que no hagan guerra con los nuevos enjambres; y si aconteciere que por la incomodidad del Invierno, y enfermedades, la compañía se disminuye de abejas en las casas, ò colmenas viejas, en las semejantes conviene hinchar, y repararlas con un nuevo enjambre, de los quales conviene matar el Rey joven, para que las abejas juvenes, ò nuevas hagan habitacion en ella pacificamente; y no teniendo nuevo enjambre, podreis tomar de dos, ò tres casas, y ponerlas dentro, esparciendo algun licor dulce dentro, y cerrarlas, dandoles de comer por abaxo, hasta que estén amigas con las otras, que será al cabo de tres dias, y haciendo algunos agujeros para tomar el ayre, sin poder salir; y si sucediere que el Rey de la casa vieja que haveis dexado, muere, conviene hacer eleccion de otro Rey de las otras casas donde huviere muchos, y se le dará por su governador.

Para conocer el Rey de las abejas.

Como es mejor partir los enjambres, que no esperar se pueblen bien.

Por ser verdad, como lo es, que la experiencia es madre de las ciencias, y que es muy diferente hablar por especulativa, que por practica, por los inconvenientes que hay probados, por la experiencia vemos es mejor partir los enjambres, que aguardar se llenen bien. Primeramente el enjambre que de su voluntad sale, el

primero es bueno, por ser el grande, y tambien por ser el Rey viejo, el qual tiene tal propiedad, que en haciendo las abejas un poco de cera, como la mano, luego la hinche de labor, y assi se va multiplicando el enjambre, lo que no hace el Rey quando es joven; porque es opinion de muchos Autores, que hasta passados quarenta dias no pone labor el Rey nuevo; de manera; que este primero por essas razones es bueno, los demàs que salen, que son quatro, ò cinco, y algunas veces mas, y otras menos, son tan pequeños, que cada uno por si no vale nada, excepto el segundo, que comunmente es mas grueso que todos los demàs; y como salen el uno del otro, y pasan dos, ò tres dias, y algunas veces mas, no se pueden juntar, como es opinion de algunos. La experiencia muestra, que se matan unos con otros, no obstante que se rocien con agua miel, ò con meados, como se ha probado, que de ciento no se aprovechan dos; porque se ha visto, que dos, y tres dias no hacen otra cosa sino matarse: tambien el grande peligro que hay de irse los enjambres, particularmente si el tiempo va bueno; porque con la gallardia que tienen salen tan furiosos, que se ha visto estàr dos hombres para detener un enxambre, y fatigados de echarles tierra, y hacer ruido, dexarlos ir: tambien se pierde mucho tiempo en guardar los enjambres que salen, porque se ha visto estàr un enjambre à la salida, y no querer salir en dos, ni tres dias, y es muy grande inconveniente el estàr dos, ò tres hombres aguardando un enjambre; asimismo hay otro inconveniente, que ha sucedido donde hay muchos enjambres, salir dos, ò tres, y juntarse en el ayre, y poniendoles en una colmena se hallaban estraños unos con otros, y empezaban à matarse, que duraba dos, ò tres dias la batalla; y de ordinario se ve, que las abejas quedan en hacer tantos enjambres: al Otoño se mueren por quedar tan desproveídos de abejas.

Todas las cosas consisten en un medio, y en esta materia de abejas consiste que se aparten de los extremos, como es, que en el partir no se les quite todo el enjambre, ni tampoco que el enjambre sea tan pequeño, que no valga nada, ni pueda alzar cabeza en todo el año; de aqui se sigue un provecho muy grande, que redundà à la madre, y al hijo, y es, que partiendose el enjambre se parten las abejas, conforme la buena discrecion del hombre; de manera, que à los primeros enjambres se les debe sacar de las tres partes las dos, por dos razones; la primera, porque dentro de ocho, ò diez dias despues de despojados, al parecer, no hay quien diga, sino que de

*Modo de
partir los
enjambres.*

alli no se han sacado abejas ; el segundo, que tambien se debe tener consideracion en que grande parte de las abejas estàn fuera en la campaña, y asì quedan bastantes para despojar en su tiempo: tambien hay otro provecho, y es, que se asegura el peligro que hay de que el enjambre se pueda ir, como se ha dicho: tambien que un hombre puede partir catorce, ò quince enjambres en un dia muy descansadamente.

El modo que se ha de tener en partir un enxambre. El modo como se ha de partir un enjambre es este: Primeramente se ha de hacer un hoyo en tierra, no muy lejos de los enjambres, en parte de abrigo, y si fuere possible, que el Sol de bien; y en este hoyo poner un poco de estiércol de buey, seco, encendido, de modo, que no de mucho humo; despues tomar una casita vacia, y le pondreis un paño de lienzo, que ocupe la mitad de la boca, y la pondreis encima de un banco, ò barra, de manera, que esté un palmo mas arriba de lo que debe ser repartida, y aparejareis un cordel, que llegue por todo el contorno de la colmena, con el qual atareis las dos casas: estando todo esto apercebido, hareis tres, ò quatro agujeros en el cabo de la casa, que huviere de ser partida, y la llevareis al partidor, y lo pondreis boca abaxo encima del hoyo, y humo, de manera, que entre en ella el humo; despues pondreis la colmena vacia encima de la boca de la que debe ser partida, à la qual pondreis el paño que se ha dicho, en medio de las dos, de tal manera, que cierre la una boca con la otra; despues las atareis con la cuerda arriba dicha prevenida; puesto esto, à punto, dareis golpes con las dos manos al medio de la casa del enjambre que se parte, para que suban las abejas à la casa vacia, y esto halta tanto que hagais juicio, que de tres partes, las dos havràn subido, antes mas que menos, porque despues las abejas que se hallan fuera, supliràn; despues las desatareis, y llevareis el enjambre viejo à su lugar, y le terrareis los agujeros que le huviereis hecho, y en el enjambre nuevo dareis golpes para que las abejas suban arriba, porque fuera muy grande inconveniente que empezassen la obra en el cabo: advertireis, que quando se lleva la colmena al partidor, le haveis de poner en el lugar donde sacareis otra colmena vacia, para que se entretengan en ella las abejas que buelven de la campaña cargadas; porque de ordinario, quando las abejas estàn bien zahumadas, suben con tanta velocidad, que si no son las que tienen muy conocido al Rey, no le pueden ver; por esso se pone aqui el modo que se ha de tener para hacer la prueba si està alli, ò no: luego que haya buuelto el enjambre viejo à su lugar, tomareis la casa del enjambre nuevo, y dandole golpes, como se ha

ha dicho , para que suban las abejas arriba al cabo ; despues pondreis un paño negro , ò pardo estendido en tierra , en parte liana , y muy seguramente poco à poco ireis poniendo dicha colmena del enxambre nuevo encima de aquel paño , y la dexareis por espacio de tres credos , ò medio quarto de hora , y con la misma seguridad lo pondreis en un lado de dicho paño , y en donde huviere estado , mirareis con cuidado , y hallareis unos gusanillos tan blancos como la nieve , muy delicados , y dificultosos de ver , para conocerlos mejor se han de tocar con la punta del dedo , y se convierten en una gotica de agua , que gustandola con la lengua , es como si gustassen una gota de miel , y esso es cosa muy cierta que el Rey està dentro , como si lo huviessen visto entrar , y así lo podreis llevar al lugar donde lo quisiereis poner ; y haveis de advertir , que lo haveis de poner en el lugar mas lexos que pudiereis , porque las abejas , conociendo la tierra , no se bolviessen à la casa del Rey donde primero salieron.

El enxambre , despues de ser partido , se debe repartir , contando desde el primero dia que se partiò , hasta el catorce , segunda vez en el repartidor , de la misma manera que se ha dicho , y le sacareis de tres partes las dos de las abejas , y aqui vereis algunas veces tres , y quatro Reyes , los quales dexareis , que ellas haràn eleccion del mejor , y matareis los otros dentro de una hora , poco mas , ò menos , al qual repartidor pondreis donde ayais puesto el primero , con las mismas condiciones que se ha dicho : advertireis , que algunas veces de gallardia , acostumbran anticiparse , que à los diez , ò doce dias enjambran : por esso se deben hacer dos cosas ; la primera , que se visite de quando en quando , poniendo la oreja junto à ella , y si sentis que los Reyes susurran , ò silvan , como hace la mosca quando està presa de la araña , en semejante caso no hay que aguardar , sino presto repartirlo , aunque no haya llegado el dia catorce , que se ha dicho , porque es señal que ha descastillado el enxambre , y los Reyes nuevos se quieren ir ; la segunda , que si aca so enjambran sin poder haver prevenido lo dicho , cogido que sea el enxambre lo llevareis con gran tiento al repartidor , y en el mismo quitareis el Rey donde saliò , y le sacareis , como se ha dicho , de tres partes las dos , y tendreis un buen enxambre ; y se prevendrá en que no enxambre mas , porque se le quitaràn los Reyes , y parte de las abejas , y quedará en buena disposicion para robarle , despues que se haya partido un enxambre , y à los catorce dias repartido , se sigue el robarlo , contando , que desde el primero que se partiò , hasta el dia presente , hayan pasado veinte y cin-

Repartir los enxambres.

Robar el enxambre.

co dias , que es el termino que las abejas han menester para acabar de despojar ; y cumplido este tiempo , lo llevareis al partidor , y lo pondreis como si lo quisierais partir , y le sacareis todas las abejas quantas haya , y con la mano ireis apartando los panales , y mirareis si hay algun Rey , porque como son novicios , son mas dificultosos de subir , y si le hallais , lo subireis con tiento ; pero si haveis visto subir algun otro , no hay necesidad de este ; despues tomareis la colmena , y la pondreis en el lugar donde saliò la robada , y la robada llevareis à casa , donde os aprovechareis de la cera , y miel ; y advertid una cosa , que el humo debe ser mas que quando se parte , porque las abejas tienen mas dificultad en subir.

Advertencias.

Acostumbran algunos , quando parten los enjambres, mudar todas las abejas à la colmena nueva , y la colmena vieja buelven à su lugar , y el nuevo ponen muy lexos del viejo , y al cabo de un dia , ù dos , buelven à mudar las casas ; esto es, la colmena nueva ponen en donde està la vieja , y la vieja en el lugar de la nueva ; la razones , que quando se partiò , fueron puestas las casas de la manera que està dicho , y las abejas de la casa nueva se buelven al lugar viejo , y por esso la vieja se ha de mudar de donde estava la nueva , que aunque en la vieja no quede ninguna abeja , como està poblado , salen las abejas nuevas , y buelven à poblar la casa de manera , que queda una casa tan buena como la otra.

Durante el Verano abrireis de diez en diez dias las colmenas , y las zahumareis con estiércol de buey , y las dexareis resfriar , rociando las paredes de las colmenas con agua fresca , y quitareis las telarañas , y despues las dexareis ir à la campaña , y entonces no conviene quitarles nada de sus panales , por no darles pesadumbre tan à menudo , porque se iràn ; al fin del Otoño conviene limpiarlas sus colmenas , en el mas bello dia , caliente , y sereno ; durante el Invierno no conviene tocarlas , ni abrirlas , sino tenerlas cerradas por todo el contorno con mixtura de estiércol de buey , y ceniza , y solo dexareis el agujero de la entrada , y salida ; aunque la colmena està en cubierto , conviene de la misma manera cubrirla de cañas , y hojas , quanto fuere posible , por defenderla del frio , y viento , y dentro dexarle licor que sea agradable à las abejas : conviene mojar lana pura , y limpia de algun licor dulce , encima de la qual las abejas comeràn dicho licor ; y porque en el Invierno no passen hambre , ò que no se coman la miel , serà bueno darle en la entrada de la colmena en un vaso , higos secos picados , y destemplados con agua , ó con vino cocido , y tambien passas picadas , y destempladas con agua ,

ò vino cocido, ò por el agujero de la entrada de la colmena algun licor dulce con una geringa, para que se sustenten el tiempo de carestia, y pobreza, hasta la Primavera.

Las abejas estàn sujetas à la peste, à la qual no hay mejor remedio que llevar sus colmenas muy lexos, y tambien son molestadas del flujo de cuerpo en el tiempo de la Primavera, quando la lechitrefina florece, y el olmo produce su simiente, de que comen codiciosamente despues de haver padecido la hambre todo el Invierno, y son codiciosas de comer aquellas flores nuevas, como otras de frutas: conviene remediar este daño con corteza, ò granos de granadas, picadas, y passadas por estameña, despues mezclado con miel, y rociado con vino bonissimo, dandoles esso dentro de sus colmenas con unas canalitas de madera.

Enfermedades de las abejas, y su curacion.

Algunas veces las abejas son enfermas, quando algunos años hay continuamente copia de flores: las abejas entienden mas en hacer miel, que en criar, y se mueren muchas por el demasido trabajo, y padecen todas aquellas que quedan, por no ser refrescadas, y pobladas de abejas juvenes.

Quando los prados, y campos en la Primavera fueren cargados de flores, serà bueno de tres en tres dias cerrarles los ojos de la entrada, y salida, que solo quede un pequeño respiradero, porque las abejas no puedan salir, para que se detengan de hacer miel, y se pondrán à hacer abejas juvenes. Si la polilla que se concria de sus vasuras, las aflige, conviene hacerles zahumerio de ramos de granados, y de higuera salvatica.

Las abejas se corrompen quando han padecido demasido calor, y frio: conosece evidentemente por lo que se vè à menudo sacar fuera de la casa las abejas muertas, y estàn dentro sin hacer ruido, como dolorosas de su mal; quando esso acontece, conviene hacerlas comer miel cocida, mezclada con bellotas de encina, y roas secas.

Secretos de las abejas.

Aquietareis la guerra del enjambre contra enjambre, tirandoles un poco de polvo menudo, ò vino cocido, ò mezclado, ò otro licor semejante, que aquietar las abejas de su furor.

Las abejas crueles, y rigurosas, se amansan visitandolas à menudo, y algunas veces por falta de abejas, quedan en las casas zanganos, de que nace, que se gasta la miel por su corrupcion, y es causa de hacer morir las abejas: esso remediareis poniendo dos enjambres en una colmena, ò cortarles à menudo habas con un cuchillo.

Para matar las abis-

Las abispas que se ponen dentro de las colmenas, y matan las abejas, se matarán quando las malvas tienen flores, que entonces ganos.

vienen en grande numero ; y así, à la tarde pondreis entre las casas un vaso de estaño alto , y estrecho ; y en el hondo un candil encendido , porque entonces todas volarán por el contorno de la luz , y se quemarán las alas sin poder volar facilmente , ni ir lexos de el fuego.

Para matar los zanganos que comen la miel , conviene poner à la tarde agua en alguna cubierta de vaso, el qual pondreis cerca de las colmenas , y los zanganos volarán encima de estas cubiertas para extinguir la sed que hayan adquirido, por haver comido demasiada miel, y así será facil cosa matarlos, y no temais os piquen, que no tienen acicate.

La recogida de la miel se hace en diversos tiempos, antes, ù despues de la Primavera, y en el principio del Otoño ; en el Invierno no hay ningun dia preciso para esso : si la sacais antes de estàr lleno perfectamente , las abejas toman enojo , y dexan de trabajar , por la sed que padecen.

*Tiempo de
sacar la
miel.*

Conocefe el tiempo de sacar la miel, quando las abejas no hacen grande ruido, pero hacen un cierto sonido placentero; si los enjambres de las colmenas están cerrados de cera por encima ; si las abejas cazan, sacando fuera los zanganos, que son semejantes à las abejas , pero mas grandes, inútiles , y sin industria, y se comen la miel que las abejas llevan.

La hora de recoger los panales es comúnmente à la mañana, porque no es bueno darles molestia en tiempo de calor, y esso con fieras, ò cuchillos , el uno de los quales sirve de cortar los panales , y el otro para raer, y sacarlos fuera; y será bueno bañar à menudo con agua estos dos instrumentos, porque la cera no se pegue con el hierro, y las abejas que estuvieren dentro no padezcan.

No conviene del todo vaciar la colmena, ni tomar todo el fruto, antes conviene dexar de la quinta parte las tres, tanto en la Primavera , como en el Verano ; y de Invierno tomareis la tercera parte solamente , porque de essa manera no toman enojo , y les queda para comer abundantemente ; despues conviene hacerlas salir con humo de estiercol de buey , y con zahumo de malvas salvaticas, ò se deve ungir con el zumo de la misma yerva , para guardarse que no piquen ; quitados los panales , conviene llevarles al lugar donde se haya de hacer la miel , y cerrar bien las ventanas , para que las abejas no puedan entrar , porque buscan con diligencia la riqueza que han perdido ; y por obviar esso , hareis zahumo en la entrada de dicho lugar , y ahuyentará aquellas que quisieren entrar.

Conviene que la miel se haga en el mismo dia que sacan los panales , entre tanto estèn un poco tibios , y para hacerla se pondràn los panales de seis en seis , unos encima de otros , en un cestó de mimbres , texido claro , y puntiagudo de abaxo , à modo de calza , haviendolos primero limpiado de las abejas pequeñas ; y de toda otra suciedad. Quando esta miel fuesse colada por el dicho cestó de mimbres en un vaso inferior , se pondrà en un vaso de barro , el qual se dexará por un poco de tiempo abierto , hasta que haya acabado de hervir dentro , y ser espumada ; despues sacareis los pedazos de los panales , que huvieren quedado en el cestó , y los exprimireis , de los quales saldrá miel , que no será tan buena como la otra , la qual se pondrà separadamente , porque la buena , y pura no se gaste ; despues que esté bien exprimida , y prensada , lo restante de los panales labareis bien con agua , y lo pondreis en un vaso de cobre con agua , sobre fuego manso , para que se derrita , y despues de derretida se colará , esparciendola encima de agua ; despues se bolverá à derretir de nuevo con agua , y se pondrà en la forma que quisiereis ,

Aunque las señales de la buena miel sean de color roxo , de buen olor , pura , limpia , y luciente , en todas partes dulce , y deleytable al gusto , y que no retenga nada de acrimonia , de una consistencia mediana entre liquido , y espeso , y por lo demás bien unida con ella misma , que alzandola arriba vaya siguiendo en forma de una linea derecha sin romperse , porque semejante rompimiento demuestra demasiada espesitud , ò raridad de mixtura , como tambien , que sea larga en el cocer , y que cociendo haga poca espuma ; y sobre todo , que no sienta à tomillo salsero excessivamente , aunque algunos la tienen en grande estimacion : la que es cogida en la Primavera , ò en el Verano , es siempre mejor que aquella del Invierno : la miel blanca no es de menos bondad que la roxa , porque tienen las otras señales de bondad , esta es aquella de Salsas , Opul , Tautaul , y la del contorno de Narbona , que es muy blanca , y harto firme , y mejor sin comparacion , que toda la otra miel fuerte , sin hablar de la de Alcarria en Castilla , que es mejor de todas : quanto la miel fuere mas fresca , es mejor ; al contrario del vino , que es mas estimado quando es mas viejo : conviene tambien advertir esso en la miel , que como el vino es mejor en el medio de la cuba , y el aceyte el de encima , así la miel es mejor en el hondo del vaso , por quanto es mas firme , mejor , y mas dulce. El uso de la miel es muy necesario en muchas cosas , alarga la vida à la gente vieja , y à los de complexion fria : que sea así , se ve en las abejas , que son pequeños

Señales de la miel.

Virtudes de la miel.

animales débiles, y viven hasta diez años, por mantenerse de miel. La miel impide la putrefaccion, y se hace gargarismos de ella, para limpiar las llagas de la boca, y se destila agua, que hace renacer los pelos caídos de qualquier parte del cuerpo: la miel preserva de corrupcion. De aqui nace, que quando quieren conservar alguna raiz, yerva, ò fruta, y principalmente el zumo, suelen confitarla con miel, y para esso pedimos miel violada, rosada, de romero, de arrayan, de buglosa, y de otras semejantes, que son hechas con los zumos, y miel, de la qual se dirà de passo.

Miel rosada, y violada, como se hacen.

La miel violada, rosada, de buglosa, y antofa, se prepara toda de un mismo modo: tomareis zumo de rosas frescas una libra, miel blanca pura, y cocida, y primero espumada, diez libras, todo junto en un vaso con fuego claro, y quando empezare à hervir, añadiréis quatro libras de rosas frescas, y aun verdes, cortadas con unas tixerías, y lo hareis cocer todo junto, hasta que el zumo sea consumido, meneandolo con un palo à menudo; y despues de hecho esto, lo colareis, y lo pondreis en un vaso de barro para conservarlo, porque quanto mas està hecho, es mejor. De otra manera, que es mejor, y mas usado: picareis en un mortero rosas frescas, añadiendo cantidad de miel, y ponedla al Sol por espacio de tres meses, despues coladla, y hacedla cocer juntamente con miel. Otro: tomad iguales partes de miel, y demàs infusion de rosas frescas, y cocedlo todo à modo de jarave, quanto mas fuere en infusion de rosas, tanto mejor serà la miel rosada, y esta es mas comoda para tomar por la boca, así como la primera, y segunda para el uso de las medicinas, ò ayudas. La miel de arrayan se hace de una libra de zumo de arrayan, y dos libras de miel, todo cocido con fuego lento. La buena cera debe ser de color muy amarilla, odorifera, gorda, ligera, pura, firme, bien unida, limpia, y purificada de toda suciedad. Es esta la materia de otra cera artificial, y de diversos colores, quales son la cera negra, colorada, verde, y blanca; la cera negra se hace con ceniza de papel quemado; la verde con mixtura de verdete; la colorada con raiz de anchuza, ò bermellon polvorizado; la blanca se hace en varios modos, pero el mas usado es este: hareis derretir la cera en un vaso acomodado, y despues la colareis con una estameña, hasta que està limpia de toda la superfluidad; así passada la pondreis en fuego manso de carbon dentro de un vaso de cobre, por tenerla liquida, y caliente; despues tendreis una, ò dos cubas llenas de agua fresca, en la qual bañareis dos paños gruesos de medio dedo, à modo de cubiertas rompidas; muy grosseras, en las quales atareis un palo, ò baculo, para poder me-

mejor menear dichos paños, los quales primero bañados con agua, los rociareis en el vaso de la cera derretida, y promptamente los llevareis llenos de cera dentro del agua, en la qual quedará la cera, y de esta manera la ireis sacando toda; despues tomareis esta cera, y la estendereis cada pedazo à parte encima de paja, cubierta de telas en el Sol del mes de Julio, encima de la qual la dexareis hasta tanto que sea blanca: en este tiempo que estuviere en el Sol, si acafo el calor fuere tan vehemente que hicielle derretir la cera, conviene à menudo bañarla con agua fresca, y de la misma manera la defendereis de las abejas, que quieren de todas partes sacar la miel.

De otra manera: Hareis cocer la cera con agua, tantas veces como la viereis emblanquecer, si bien de esta manera no es tan seguro, ni de sì tan espesa como la primera, porque el derretir à menudo la cera, la hace disminuir mucho; pero el hacerla secar al Sol, no causa grande pérdida, ni disminucion, como lo podreis probar.

CAPITULO DECIMOSEPTIMO.

*SECRETOS DE LOS GUSANOS QUE HACEN LA SEDA,
y la utilidad que dan, con sus enfermedades,
y remedios.*

POR quanto à la buena Madre de Familias de la Casa de Campo se le ha dado, y le pertenece el gobierno de los animales volatiles, así no hará menos cuenta de los gusanos que hacen la seda, que de aquellos que hacen la miel; porque además del placer, y gusto que puede tomar en la contemplacion de la industria maravillosa de estos animalejos, en el hacer, è hilar la seda, de la qual puede sacar de su trabajo un provecho increíble, y tan excelente, que sirve para ornamento de las Iglesias, y honra, y pone à los hombres en grande pompa, aquellos que se estiman, y precian ir bien vestidos; y así vemos, que los Reyes, Principes, Nobles, y Gentiles-Hombres, y otras personas notables, vãn vestidos del trabajo de estos animalejos, que no tan solamente sirve la seda para parecer bien los hombres que de ella vãn vestidos, pero aun es un remedio singular para confortar el corazon triste, y enfermo, y para recrear el entendimiento triste, y melancolico, como se puede conocer por la confeccion noble, y real, llamada por los Medicos, Alkermes, la qual està compuesta por la mayor parte de la de-

*Secretos
de los gu-
sanos que
hacen la
seda.*

decoccion, è infusion de seda, en los Kermes tomados por la boca, que es un remedio soberano; por esso la Madre de Familias, si tuviere proposito de criar de estos gusanos, à fin de sacar provecho de la venta que puede hacer todos los años, el qual exercicio pertenece à las mugeres belicosas, y diligentes; y por lo que se exercitan en el Principado de Cataluña, y en este Condado de Rossellon, se enseñan aqui algunos secretos, para que puedan mejor acertar en dicho exercicio.

La Madre de Familias, que quiere emprender el gobierno de estos gusanos por su comodidad, conviene que haga eleccion en su casa de un aposento acomodado, para hacer la cria de ellos, y que sea mas presto en lugar alto que baxo, y en buen ayre, sin ninguna humedad, y que esté bien acomodado de ventanas, que el Sol pueda entrar de mañana, y tarde; tambien que dichas ventanas estén bien cerradas, y deben estar guarnecidas de vidrieras, ò lienzo sutil, à fin de que quando llueva, ò haga viento, tiempo frio, ò humedo, puedan estar bien cerrados; y assi, quien tuviere este gobierno, debe tener cuenta con el tiempo, porque estos animalejos son muy delicados en todo tiempo. Tambien conviene, que delante de las ventanas haya redes, para que las aves, como golondrinas, y otras, no puedan entrar, porque se comen dichos gusanos. Las paredes deben ser limpias, y sin agujeros, ni grietas, por las quales los ratones, ni otros animalejos puedan entrar de dia, ni de noche, por lo que podrían matar, y dañar dichos gusanos. El dicho aposento debe estar guarnecido de pilares de madera, con sus traviessos, encima de los quales pondreis tablas de cañizos, ò de madera para acomodar estos animalejos, los quales cañizos, ò tablas, antes que pongan en ellos los gusanos, conviene rociarlos con un poco de vinagre bueno, y despues fregarlos con yervas olorosas, como axenjo, abrotano, y otras, porque dichos gusanos aman mucho los buenos olores.

La buena Madre de Familias debe ser muy diligente, tan presto como viere que los morales empiezan à brotar, para sacar las hojas, en apercibir la labor de dichos gusanos, que huviere conservado todo el Invierno; y si viere que el moral tardasse en sacar las hojas, hareis poner estiércol encima de las raíces en Marzo, en Luna creciente, para que les dè mas priessa en sacar las hojas; de otra manera, en falta de hojas de morales, si la labor fuesse nacida, acudirà para su sustento à las hojas tiernas de la romaza, ò del olmo, ò de hortigas, y otras.

Quanto en el avivar la labor de dichos gusanos de hacer seda, se de-

debe tomar de la labor que no tenga mas de un año , y ponerla en baño de un buen vino blanco , ò malvasia , y tibio ; despues que la buena labor fuere en el hondo , tomareis el vaso , è ireislo declinando poco à poco , y la labor que và encima nadando , se irá con el vino , por no ser de ningun provecho , y la buena , quedará en el hondo , y luego la pondreis con un vaso à proposito estendida , y cubierta con un lienzo delicado , ò con un pliego de papel en el Sol , para que dicha labor , no pierda el calor que tiene del vino , y en siendo enjuta , luego conviene ponerla à avivar lo mas presto que se pueda. Otros la ponen en baño de agua tibia , y asimismo toman la que và al hondo , y quitan la que và nadando por encima , que no vale nada ; pero vale mucho mas que se haga dicho baño con dicho vino , porque les dà mas fortaleza para estàr sanos , y para resistir mejor en qualquiera manera de mal tiempo ; y se ve no haverse muerto mas de dos , ò tres por ciento , y vienen todos juntos en hacer las dormidas , y en hacer la muda.

La labor de los gusanos , como se aviva.

El tiempo de poner dicha labor à avivar , es en el mes de Abril , poco mas , ò menos , segun el territorio fuere frio , calido , ò templado , y no en otro tiempo , sino en el creciente de la Luna , para que esté nacida de los quatro de la Luna , hasta el lleno ; porque nacidos en este tiempo , los capullos salen mas gruesos , y grandes , mas duros , y mas finos de pelo , que no aquellos que nacen en Luna vieja , porque estos hacen la seda en quatro venidas , y la seda sale mas quebradiza , y sin provecho alguno.

El modo , y manera de poner à avivar dicha labor , despues de puesta en el baño del vino blanco , por las razones arriba dichas , la pondreis delante del fuego , hasta que sienta un poquito de el calor del fuego , despues la pondreis en medio de dos talegones de pluma , un poquito calientes , ò las mugeres dentro sus pechos , pero que no tenga su purgacion , y aun estèn un tanto lexos de ella , si quieren sea naciente , y de provecho. Otros los ponen despues que empiezan à nacer en una cazuela de madera , con papel blanco encima , llena de agujeritos , como un grano de mijo , un tanto larguitos , y procurareis buscar hojas de morales tiernas , y se las pondreis encima , y luego los nacidos se pondrán en dichas hojas , y despues con dichas hojas , tomandolas , los llevareis sobre planchas , ò tablillas , pero que primero estèn fregadas con axenjo , ò con abrotano , ò con otras yerbas semejantes. En ser nacidos , les dareis hojas tiernas de morales , mañana , y tarde , que estèn estendidas de hoja en hoja , y despues de dia en dia les ireis creciendo la comida , segun los

los gusanos iràn creciendo , hasta la quarta muda , ò dormida , porque entonces serà neccessario darles de comer tambien à medio dia , hasta que coman mas de lo acostumbrado ; empero se debe advertir , que el que les dè de comer , se lo dè poco à poco , y que las hojas no sean duras en el principio , para que mejor las puedan romper ; conviene tambien , que las hojas no sean marchitas , ni humedas , ni bañadas ; y si acaso lo fueren , conviene hacerles enjugar , tomando paños de lienzo bien limpios , y calientes , y con ellos enjugarlas ; conviene , que antes de darles de comer estèn cogidas las hojas de diez , hasta quince horas , para que en este tiempo hayan perdido un tanto de la humedad , y mayormente de un dia en otro en los principios , quando es muy tierna , para que mejor estèn defendidos de enfermedades: Fuera mejor coger las hojas de los morales , que fueren plantados en lugar alto , y seco , puestos cara al Sol , y mas presto de morales viejos , que no de los juvenes ; y es neccessario coger dichas hojas , no de mañana , quando estèn mojadas del rocío , ò de otra cosa , sino despues que el Sol les ha passado por encima ; y antes que se dèn à los gusanos , conviene separar las malas de las buenas. Quando viereis que el tiempo se prepara para llover , cogereis hojas para tres dias , poniendolas en un aposento fresco , y enjuto , meneandolas dos , ò tres veces al dia , para que no se rescalden , y de essa manera las entretendreis por espacio de tres dias. El buen coger de las hojas de los morales , para provecho de su dueño , es del modo que se sigue. En las varillas de los morales hay botoncitos de ojitos , y los de mas arriba son los primeros que sacan hojas , y los botoncitos de abaxo , que aun no han salido , son buenos en esse tiempo para ingerir de escudete , y subireis en el moral , y con una hoz , que corze bien , cortareis dichas varillas en los botones de arriba , que havrán empezado à sacar pimpollos , y hojas , tanto , quanto tendreis neccsidad , y esso hareis de moral , en moral , y hareis caer en tierra dicha hoja con los troncos , y debaxo del moral , ò en casa , con mayor comodidad , sacareis las hojas de los troncos , y despues bolvereis al moral primero , y à los demàs consecutivamente , y hallareis , que dichas varillas , en los botoncitos , ò ojos , que quedaron , havrán sacado mucha hoja , y bolvereis otra vez à cortar dicha varilla encima de dos , ò tres ojos , porque estos quedan para hacer varillas para el año venidero ; y vereis de esta fuerte quanta mas hoja os daràn los morales , por estàr ellos limpios , y bien tratados , y los morales se haràn mas bellos , porque por cada varilla se haràn dos , ò tres , segun los ojos que dexareis debaxo de la

varilla ; y si quereis que sea al contrario , haced que la cojan como lo acostumbra , y vereis la experiencia.

Es cosa maravillosa de estos animalejos , que no tienen sangre , ojos , huesos , dientes , ni tripas ; y asi conviene no tocarles con las manos , sino lo menos que fuere posible , que quanto mas fueren meneados , tanto mas seràn dañados ; y la razon es , que ellos son tiernos , y muy delicados , principalmente quando quieren hacer la muda , ò dormida . Tambien conviene tenerlos muy limpios , y sacarles las pequeñas inmundicias de tres en tres dias , hasta que hayan hecho las dormidas , y estèn mudados , ù despojados de la piel , y asimismo sahumarles con incienso , ajos , cebollas , ò puerros , ò gordura de puerco salado , poniendolo encima de las asquas encendidas , porque dichos animalejos toman de ello grande contento , y si fueren enfermos , este olor les dà fuerza , y tambien el olor de las buenas yervas .

Haveis de advertir tambien , que duermen quatro veces , principalmente quando mudan , y se despojan de la piel ; algunas veces hay algunos que siempre comen sin dormir , y estos conviene ponerlos aparte , sin darles de comer , para hacer que duerman , que de otra manera se perderian todos ; verdad es , que si fueren de los pequeños , es necesidad darles de comer sobrado . Despues que han hecho quatro veces la dormida , y la muda , comen mas que nunca , hasta que tienen el cuerpo reluciente , y que demuestran à menudo el hilo . Demuestran su color con la cabeza ; si tuviere la cabeza de color de plata , la seda que sacaràn serà blanca ; si fuere un tanto rubia , la seda serà rubia ; si fuere de color de oro , la seda que sacaràn serà amarilla ; y asi , sintiendose ellos muy hartos , y llenos , buscan algun lugar à proposito para atarse , y tomar asiento para urdir por su orden la seda . Entonces es necessario la diligencia en tener aparejado , y poner por el contorno de las tablas mucha retama , sarmientos , ramos de roble , de urses , de estepa , de encina , ù de castaño , ù de otros , que todo sea bien seco , porque la humedad les es muy enemiga , y les hace daño , y no se las pondreis muy apretadas , ni mucha cantidad de dichos gusanos en cada una de las tablas , para que puedan en los ramos estàr mas espaciosos , que no vengan dos , ò tres à encontrarse à hilar juntos , que es una de las causas , que una onza de labor , no saca el peso de seda que debe sacar , porque esso no puede servir por seda , sino por educar , ò hiladizo , y no vale la mitad del precio que vale la seda .

En este tiempo , que los gusanos quieren subir para hacer su obra , no los haveis de dexar , hasta que estèn todos puestos , y atados en
su

su aliento, porque como vàn con furia, y apriessa buscando dicho lugar, conviene guardar no caygan en tierra, y los que cayeren, los pondreis en algun lugar de los ramos, que sea à proposito; ellos hacen su obra en dos, ò tres dias, poco mas, ò menos, segun el tiempo que anda entonces, si fuere caliente, ò frio, ò segun el uno sea mas dèbil, ò mas potente que el otro, ò que sea el capullo mas pequeño, ò mas grueso. Quando trabajan se hacen sentir, y quando no se sienten, entonces dãn fin à su obra, y quedan todos dentro de su capullo, diez, ò hasta veinte dias, poco mas, ò menos, segun el capullo es tierno, blando, ò duro; conviene despues de escogidos los capullos para la labor, poner los demàs para la seda al Sol, para que el gusano, ò parpello, que està dentro, se muera. Y si el tiempo và nublado, conviene ponerlos en sacos, ò talegones, y ponerlos en el horno, despues de sacado el pan, por espacio de una hora, y otra que estèn en los sacos, ò talegones, y seràn muertos todos.

Quanto en el escoger de los capullos para la seda, los de color amarillo son los mejores, que los rojos, y los que menos valen son los blancos. En el escoger los capullos, los simples son los mejores que los dobles, porque dentro de los dobles està el macho, y la hembra, la qual hembra, quando ha hecho sus huevos de mañana, se buelve à atar otra vez con el macho, y estos son buenos para engendrar.

Quando los gusanos, ò parpelloles estèn fuera de sus capullos, serà necessario escoger de los mejores para hacer buena labor. Hareis juicio de los capullos en que està dentro el macho, quando los mas largos, y puntiagudos, y en los mas redondos, y mas llanos del cabo, estàn las hembras, y quando estàn fuera de los capullos, se conocen que los machos son mas gruesos, gordos, y mas negros, porque estos son tenidos por mas fuertes, y hacen mejor simiente que los otros, y conviene tomar dos veces mas hembras, que machos. Conocereis las hembras, que son mas fútiles, y menos negro el ojo de lo que lo tiene el macho, y assi las pondreis aparte sobre paños de lienzo blanco estendidos, y mejor sobre pliegos de papel, estendidos en tablas, para recibir sus huevos; el papel blanco es mas à proposito, y mas acomodado, que no los paños de lienzo, porque se pueden mejor sacar los huevos, que en èl estàn pegados, sin hacerles daño.

*El hilar
la seda.*

Conviene hacer hilar la seda lo mas presto que se pueda, y sino, pondreis los capullos en lugar que no les dè el polvo, ò que estèn cubiertos muy bien, sacados los dobles de los simples, para que se.

se haga mas buena seda ; mas sobre todo, escogereis el mejor Maestro que podeis hallar , porque si se hila la seda de mano de persona que no sea bien experimentada , no se puede decir el daño que de ello se sigue , como lo dexa ver la experiencia , porque se vende à menos del precio el quarto , y aun muchas veces mas del tercio, sino que no fuesen de aquellos que la hilan à la Velonesa , para hacer velos sutilísimos , la qual dà mejor utilidad , que todas las otras sedas.

Estos animalejos que hacen la seda , estàn sujetos à algunas enfermedades , y esso quando el que tiene cargo de ellos es negligente en tenerlos limpios , hasta haver mudado , ò que el viento de Aquilon , Cierzo , ò Tramontana , ò el calor del Sol de Medio-Dia los haya molestado demasíado ; todas estas cosas los enferman , y assi conviene tenerlos bien limpios , y las ventanas , y agujeros bien cerrados , para que los vientos frios no entren , y tenerles en el aposento un brasero de fuego de carbon bien encendido , sin humo , y poner encima del fuego incienso , ò cebolla , cortada à ruedecillas , ò gordura de puerco salado , porque ellos aman mucho este olor , que esso los sana ; tambien los rociareis con un poco de malvasia , ò con aguardiente ; y si ellos fueren molestados del demasíado calor del Sol de medio dia , los rociareis con un poco de agua rosada ; y si fuere por haver comido demasíado , los sanareis con dieta , haciendolos estàr tres , ò quatro dias sin comida ; y si huviere algunos , que estèn tocados de un color colorado , ò rojo , y que tuvieren encima del vientre cierto humor , que les baña , conviene sacarlos presto de entre los otros , y à la mañana , antes que el Sol salga , poner los sanos en el ayre , por un poco de tiempo , despues bolverlos à su lugar , y los rociareis con vinagre fuerte , y antes de bolverlos , fregareis las tablas con axenjo , y abrotano , y tambien les hareis sentir el ayre , y el Sol , con que los rayos no los toquen , acomodando las ventanas , que el ayre de la mañana pueda entrar.

Pareceme , que algunos me estàn preguntando las preguntas siguientes. Primero , quanta cantidad de seda en peso sale de una onza de labor ? Segundo , quanta hoja de moral comen los gusanos , que salen de una onza de labor ? Tercero , quanta seda sale de una libra de los capullos simples , despues de muertos los gusanos dentro ? Quarto , si conviene hacer labor , ò no ? Quinto , si conviene hacer la seda à medias ? Y finalmente , si la hoja es mejor de moral ingerido , ò del que viene de grano ?

Quanto à la primera pregunta , digo , que si la labor fuere puesta en el baño del vino tibio , y que sea avivada en el creciente de Luna,

Enfermedades , y curas.

na, y en lo demàs, seguido el orden que se ha dicho, y que los gusanos no sean comidos de ratones, gatos, golondrinas, gallinas, y de otros animales, ò aves domesticas, se facan en algunos Países, y territorios, ocho, y nueve libras de seda; y en otras partes, que los gusanos son mas gruesos, facan once, y doce libras de seda por onza de labor, con que se añada otra tanta labor, que faltare de la onza, que serà la que irà nadando encima del baño del vino, y con la falta del aducar, que son los capullos dobles, y los de que hareis labor.

En la segunda pregunta, digo, que de una onza de labor, los gusanos de ella, si fueren de labor Española, que es mejor que la de Italia, comeràn cinco quintales de hoja, poco mas, ò menos, si se les dà con el orden que se ha dicho; verdad es, que si se les dàn, como lo hacen algunas mugeres, que no hacen sino cargarlos de los tremos, ò pimpollos con todas las hojas, y del fruto que llevan, así como lo ha cogido el ruin cogedor, no bastaràn dos veces mas.

Respondo à la tercera pregunta, que de los capullos, despues de muertos dentro los gusanos, sale de ellos dos onzas y media hasta tres onzas por libra de peso de seda hilada.

En la quarta pregunta, digo, que si, que conviene hacer labor, que no sea sino por si proprio, por lo que hay algunos Mercaderes, que compran de ella mucha para vender, y de ellos hay algunos que no temen à Dios; la que les queda, que no la pueden vender, la escaldan para que no se avive, y el año venidero la despiden, mezclandola con la nueva; verdad es, que conviene de tres en tres, ò de quatro en quatro años renovarla, y que sea de la de España, que es mejor que la de la parte de Italia.

Digo en la quinta pregunta, que un hombre que tiene mucha cantidad de morales, le es mejor utilidad, que dè las hojas à media seda, que no venderlas en el moral, y se quita de trabajo, y el que la toma, le conviene, mayormente si tuviere en su casa familia para hacer este exercicio, porque solo pone la labor, y el trabajo, hasta que los capullos estèn hechos, y entonces los parten por medio, y esto es un partido honesto para todos, porque si algun año los gusanos no se acertàren, el uno no puede perder mucho, porque no pierde sino la labor, y el trabajo, y es imposible se pierda del todo; y el otro, que haga cuenta que todos los años no se puede vender la hoja.

Y finalmente en la sexta pregunta, digo, que los remito al tratado del moral, en el segundo Libro, donde se dà la razon.



LIBRO QUINTO

DE LOS SECRETOS DE AGRICULTURA,
Casa de Campo, y Pastoril.

EN EL QUAL SE CONTIENEN LOS SECRETOS
de la caza de los animales terrestres, y volatiles, y de los
pescados, y otros animalejos de la Casa de Campo,
con muchas curiosidades.

CAPITULO PRIMERO.

*SECRETOS DE LOS PERROS DE CAZA, Y DE SUS
enfermedades, y remedios.*



IGUIENDO mi designio, trataremos aora de la caza de los animales terrestres, y volatiles, y del pescado, no porque entiendo que el Padre de Familias de la Casa de Campo se ocupe del todo en ella, sino fuere alguna vez, por recreo, los ratos que huviesse de està ocioso, para desviar malos pensamientos, y divertir melancolias; y así se dirà que hay tres maneras de caza, la una de los animales quadrupedos, como ciervos, javalies, liebres, y conejos, la otra de las aves, y la otra de los pescados. En cada una de estas tres suertes de caza se puede exercitar el dueño de la Casa de Campo, quando saliere à la Campaña, y principalmente en la caza de los animales de quatro pies, porque la del pescado pertenece à los criados en los dias de Fiesta, despues de haver oido Missa, con la caña, y redes, para tener en sus comidas algun extraordinario.

La caza de las aves es muy deleytable, y si se quiere dàr credito à Platon, pertenece mas à los criados, que al Señor.

La caza de los animales de quatro pies, como exercicio honesto,

Dd

ha

ha sido recibida en todos tiempos, y admiti la de todas las leyes, mayormente aquella que no se hace de noche, y que no se toma sino por passatiempo, y alivio de trabajo, por adquirir mayor promptitud, ligereza, alegria, y fuerza del cuerpo; sea como se quiera, el Señor de la Casa de Campo, mayormente siendo grande Señor, puede algunas veces tomar este exercicio por recreacion, despues de haver dado orden à todos los negocios, tanto en los de la Ciudad, quanto en los de la Casa de Campo.

La caza de los animales de quatro pies, como son ciervos, puercos, javalies, venados, liebres, y conejos, se hace principalmente con perros, cavallos, y con fuerza de hombres, y algunas veces con lazos, y redes, y otras veces con telas; pero estos dos modos de tomar los animales, son mas para los delicados, pusilanimes, y de poco, que para los hombres de valor, que mas aman la caza, por el deleytable exercicio del cuerpo, que no por el contento, y placer de la boca.

*Quatro
fuertes de
perros, y la
bondad de
ellos.*

Los perros de correr, que están destinados à la caza son de quatro fuertes en quanto al pelo, como blanco, de color de miel, ò melados, manchados, y negros. Los blancos son mejores, porque tienen mejor nariz, y son veloces, y ardientes, los quales nunca dexan de cazar, por mucho calor que haga, sin dexar desviar la caza, ni por el ruido de la gente, que vãn batiendo las matas, ni por el rumor, y gritos de los cazadores, y tambien observan mejor la mudanza de lugar à lugar, y aventajan à las otras especies de perros, y son de mas credito, pero quieren ser acompañados de hombres, que vayan batiendo las matas, y temen el agua, y principalmente en el Invierno, quando hace frio.

Aquellos que son todos blancos, son mejores que aquellos que son manchados de roxo.

Los otros que son manchados de negro, y de griso sucio, semejante al puerco, son de muy poco valor, por lo que son floxos, y à mas de esso están sujetos à tener los pies gordos, y tiernos.

Los de color melados, se siguen despues de los blancos en bondad, son muy veloces, promptos, y ligeros, y de grande empreña, y tienen buen sentido de narices, y observan casi en todo la ventaja, como los blancos, excepto, que no resisten así el calor, como ni tampoco el batir del cazador, pero son mas prestos, y ardientes; temen el agua, y el frio, y corren seguros, y veloces, particularmente desean correr el ciervo sobre todos los demás animales, y no cuidan de las liebres, y conejos; verdad es, que son mas de su fantasia, y son mas dificiles de adiestrar, que no los blancos, y de mas trabajos.

Los mejores perros, despues de los melados, son aquellos, que

tie-

tienen el pelo mas vivo, tirante à roxo, y que tienen una mancha blanca en la frente, y en el cuello; asimismo aquellos que fueren todos melados; pero aquellos que tiran à amarillèz, siendo manchados de griso, no valen mucho; los que son pelosos son buenos, pero muy golosos.

Los perros blancos, y melados no son buenos, sino para los Reyes, Principes, y grandes Señores, y no para los Gentiles-Hombres, porque no corren sino en la caza de ciervos, y no à todos los animales.

Los grisos corren bien à todos los animales, pero no son así prompts, ni vigorosos como los otros, mayormente aquellos, que tienen las piernas de color melado, tirante à blanco, no son así robustos, ni de grande animo; no temen al frio, ni al agua, corren con grande velocidad, y no dexan el animal hasta que es muerto; verdad es, que temen el calor, y multitud de batidores, y ruido de los hombres, y no quieren mas de cazar animales; pero en retorno de esso es imposible ver correr perros mejores, ni con mas promptitud que estos.

*Secretos
de las per-
fecciones
de los bue-
nos perros.*

Los perros negros son gallardos en el correr, pero tienen las piernas cortas, y no son muy prompts, aunque tienen buena nariz, y no temen el agua, ni el frio, y estiman mas seguir los animales de ruin olor, como son los puercos, javalies, zorra, y otros semejantes; pero porque se dice continuamente, que de todos talles de perros hay de buenos, puede ser que el pelo no importe mucho à la bondad de los perros, y que de todas maneras de pelo se hallen buenos; y por esso un perro, de qualquier pelo, puede ser bello, y bueno, teniendo las señales siguientes.

La cabeza medianamente gruesa, mas larga, que gruesa, la nariz gruesa, y abierta, la oreja larga, y medianamente gruesa, de riñones corvo, los lomos gruesos, las piernas gruesas, largas, y recogidas, el talon bien derecho, la cola gruesa, cercana de los riñones, y en lo demás sutil, si no fuere à la fin, el pelo baxo, el vientre rubio, las piernas gruesas, la planta del pie seca, à manera de los de la zorra, la uña gruesa.

Las señales de los perros, muchos, y hembras, son las siguientes: El macho debe ser corto, y corvo, y la hembra larga, y la significacion de esta seña semejante es la nariz gruesa, y abierta, significando, que son de grande ardor de riñones, y de taló derecho, demostrando presteza; la cola gruesa, cercana de los riñones, larga, y delgada hasta la fin, significacion de fuerza de riñones, y q el perro sea de buena leva.

El pelo rubicundo de baxo del vientre, denota, que es apto en el trabajo, ni teme la agua, ni el frio; las piernas gruesas, y el pie de

zorra, y las uñas gruesas, significan que no tiene el pie gordo, y que es gallardo de sus miembros para correr ligeramente sin fatigarse. Y porque es muy difícil poder hallar semejantes perros, los quales son necesarios para la caza, conviene buscar una hembra buena, de buena raza, fuerte, y bien proporcionada de sus miembros, con las costillas, y costados grandes, y largos, la qual hareis que se tome de un perro bueno, y perfecto, que tenga las señales que arriba se han especificado, y no en otro tiempo, si fuere posible, sino baxo los signos de Geminis, y de Aquario; que será à fin de Enero, y de Mayo, porque los perros, nacidos en semejante tiempo, no están sujetos à la rabia, y nacerán mas machos que hembras.

*La perra
preñada,
como se ha
de tratar.*

Quando la hembra estuviere preñada, que empezàre à demostrarse en el vientre, no se debe mas llevar à la caza, para quitar ocasion que no recibiesen algun daño los perrillos del vientre; debese solamente dexar ir por el establo, ò corral, y por la casa, sin tenerla atada, ni encerrada, porque no tomasse enojo, y malpariesse; y en haviendo parido, que será cerca de Marzo, ò Abril, antes del calor, ò frio, porque en estas dos calidades de tiempo acostumbra los mas perros rabiarse, y quando empezaren à ver la luz, conviene que sean sustentados con leche de vaca, ò de cabra, ò de oveja, y en el frio, ò calor no sean separados de su madre antes de edad de dos meses; despues se deben sustentar hasta la edad de diez meses con sopas de pan, y de todas maneras de piñata, y despues de diez meses se pueden sustentar en el mismo establo, ò perrera, como se dirà abaxo. Todos los perros de correr se deben sustentar juntos en un establo, ò perrera propia, y acomodada, para que entre ellos se conozcan, y se entiendan, y se amen mas, lo que no hacen los perros advenedizos, y tomados de diversos lugares.

El pan de los perros debe ser de trigo, cebada, y centeno, iguales partes, porque así mezclado se entretienen mas frescos, y gordos, y se preservan de muchas enfermedades, que si fuera de centeno los haria perder mucho; y si de trigo puro, bolverian de cuerpo demasiado duros, y por esso conviene mezclar el uno con el otro. En el Invierno se les debe dár à comer carne, y essa à los flacos, y que corren el invierno; pero à aquellos que corren las liebres, y conejos nunca, por temor no se encarnizassen, y fuessen à los animales gruesos, y despues no harian caso de las liebres, y conejos, los quales se entretienen ordinariamente entre los animales domesticos, por escapar de los perros, y entonces se pueden dexar ir las liebres, por salir de los animales domesticos. La mejor carne que se les puede dár, y los hará mas fuertes, y gallardos, es de cavallo, jumenta, y mula. Quanto à

la carne de los bueyes, vacas, y otras semejantes, les es à los perros de mas agria substancia, y la carne que se les dà, debe ser primero desollada, porque no conozcan la calidad del animal, ni de su pelo.

El buen cazador harà grande estima del caldo hecho de carne de oveja, ò de cabra, y de las cabezas de buey, para los perros flacos, *Comidas de los per-* que corren las liebres, y conejos, y conviene algunas veces poner *ros.* en este caldo, y piñata algun poco de azafràn.

El establo, ò perrera debe ser puesto en algun lugar que dè el Sol de Levante, por medio del qual passe algun reguero, ò arroyo de agua, ò de fuente; el alojamiento de los perros sea fabricado de paredes bien blanqueadas, y que estè bien pavimentado, porque las pulgas, arañas, chinches, y otros semejantes animalejos no los molesten.

Conviene, que el hombre que los gobierna sea pacífico, cortès, y blando, y de su natural sea amigo de los perros, y los limpie, y friegue con un manojo de paja; que les dè à comer algo de golosina, ò chucheria, y los lleve à passear por los campos de trigos verdes, y praderias, así por hacerlos passear, como tambien para ver la campaña, haciendolos passear por el travieso, ò entre los animales domesticos, así de los ganados de lana, como tambien de los animales gruessos, para que tomen costumbre en conocerlos.

Si los perros fueren enfermos, conviene usar de los siguientes remedios. *Sus enfermedades, y curacions.*

Para las pulgas secas, y otros gusanos, y animalejos, de los quales los perros muchas veces se cargan, y principalmente con el grande calor, conviene lavarlos, ò à lo menos fregarlos con decoccion hecha de buena cantidad, con diez buenos manojos de las yervas siguientes: berros salvaticos, salvia, romero, ruda, parietaria, y seis puñados de sal, y todo bien cocido.

Para hacerles caer los gusanillos, conviene tomar pez, refina en polvo, aloe tambien en polvo, cal viva, y azufre vivo, todo mezclado con hiel de buey, y de este licor fregareis el lugar inficionado de gusanos.

Si los perros fueren mordidos de alguna serpiente, conviene luego darles à beber zumo sacado de hojas de fresno, ò un buen jarro de una decoccion hecha de ruda, yerva buena, verbasco, y retama, en la qual se debe añadir el peso de un escudo de triaca, y encima de la mordedura aplicar asimismo de la triaca.

Quando los perros fueren mordidos de algun perro rabioso, conviene ponerle luego en un tinajon lleno de agua de mar, ò en defecto de dicha agua, en agua comun, en el qual estè derretido quatro al-

mudes de sal, y esso le preterva à que no se buelva rabioso; y si acontece, que no le dãn el dicho remedio, es necessario matarle luego, para que no vaya entre los otros. Las señales de la rabia son, que vãn con la cola elevada àcia arriba, y derecha, la boca muy negra, sin bromera, ò espuma.

Para la farna, y fuego volante, y desuello de la piel de los perros, conviene tomar tres libras de aceyte de nueces, libra y media de aceyte de cardon, dos libras de gordura vieja, tres libras de miel comun, libra y media de vinagre, y hacerlo hervir todo junto, hasta la consumacion de la mitad del vinagre; despues añadir pez, ò refina, pez cumun, de cada una dos libras y media, cera nueva media libra, y lo hareis derretir todo junto; despues pondreis los siguientes polvos: libra y media de azufre, dos libras de vitriolo recocado, dos onzas de vedegambre, y de todo esto se hará unguento, y los fregareis con ello, y despues conviene lavarlos con agua, y sal.

Sus enfermedades, y remedios.

Para las lombrices de los perros, conviene hacerles una bebida de decoccion de axenjo, abrotano, rasura de cuerno de ciervo, ò hacerles beber piloras, compuestas de cuerno de ciervo, y de azufre, aloe, y zumo de axenjo.

Si los perros fueren despeados, les fomentareis los pies con reftaurativos hechos de hiemas de huevos, zumo de granadas, todo bien incorporado, y lo dexareis reposar todo un dia entero.

Los perros muchas veces son heridos de los puercos javalies en muchos lugares del cuerpo, donde segun el lugar, y partes ofendidas, conviene el regimiento del medicamento. Si la herida fuere en el vientre, saliendo las tripas, sin ser rompidas, será necesario pimeramente bolverlas en su lugar, y despues ponerle dentro de el cuerpo en el derecho del buche una cala de gordura, y coser la piel por encima, y en cada un punto del hilo hareis un nudo. y cortar el hilo en cada punto, y assimismo por todas las otras heridas, que fueren en otros lugares del cuerpo, poniendo siempre una cala de gordura.

Para las llagas de los perros, es su proprio balfamo el zumo de la brastica marina, puesto subitamente encima de la llaga, para consolidarla, ò tomar del zumo de la yerva, llamada tabaco.

Para contra los caneros, que vienen en las orejas de los perros, tomareis una dragma de jabon, aceyte de tartar, sal armoniaco, azufre, vedegambre, todo incorporado en vinagre blanco, y agua fuerte, y por nueve manhas se debe lavar el cancro sobredicho.

Si los perros fueren resfriados por haver corrido en mal tiempo,

ò nadado en los rios, ò lagunas, figuiendo los animales, luego que fueren bueltos à su establo, ò perrera, los calentareis delante de un grande fuego, y despues los limpiareis del lodo.

Muchas veces acontece, que corriendo los perros por la campaña entre malezas, ò otros lugares asperos, y salvaticos, se desuellan los pies, por esso conviene lavarlos con agua sal, y hacerles un emplastro de hiemas de huevos, batidos con vinagre fortissimo, y zumo de la yerva pilosella.

Secretos para sus enfermedades.

Si los perros, corriendo, fueren heridos en alguna parte del cuerpo con la punta del cuerno del ciervo, ò de los dientes del puerco javali, conviene poner emplastro en el lugar, de la raiz de consuelda mayor, corona de Rey, azeyte rosado, partes iguales, y antes que se aplique el emplastro, quitareis los pelos del lugar ofendido.

Para hacer orinar los perros, los hareis beber una decoccion hecha de vino blanco, y de malvas, y malvariscos, raiz de hinojo, y de zarza.

Si los perros tuvieren llagas en las orejas, destilareis agresta, mezclada con agua de serfolio, continuandolo por tres, ò quatro mananas.

No es suficiente tener numero de buenos, y bellos perros, que tengan la bondad, y belleza arriba dicha, sino se adiestran en la caza. Conviene que el hombre que los gobierna los enseñe à la corneta, à nadar, y poner al agua, para que sean mas prompts, è inintruidos al seguimiento de los animales, si acontecielle que para salvarse se fueren à algun rio, ò laguna. Despues se deben llevar una vez en la semana, por lo mas, à la campaña; pero no antes que tengan diez y seis, ò diez y ocho meses, porque antes de este tiempo no son aun del todo reforzados, ni seguros encima de sus miembros. Y sobre todo, conviene saber bien à què manera de caza los quereis adiestrar, ò enseñar, si fuere para correr el ciervo, ò el puerco javali, ò las liebres, ò conejos, porque de aquellos animales, en los quales hareis correr la primera vez, siempre se acordarán; si bien hay algunos naturalmente inclinados à caza gruesa, y se llaman sabueños; otros à liebres, y se llaman galgos; otros à conejos, y se llaman podencos; otros à perdices, y se llaman perdigueros, y tienen todos diferente talle, y así les dareis à comer de ella para que la gusten. No los hareis correr de mañana, si fuere posible, porque acostumbra los à correr al fresco de la mañana, si despues corren al medio dia, en haviendo sentido el calor del Sol, no quieren mas correr; y por esso no conviene enseñar los perros juvenes dentro

Adiestrar los perros juvenes.

la tela, porque no hacen sino lanzarse con el animal, y este modo puede ser visto de todos, y en todas las horas, y haciendolos despues correr fuera de la tela, y que el animal se ale xa un poco dellos, luego lo abandonan, ò apechugan, y le dãn la caza; y finalmente para enseñarlos mejor, serà bien poner los perros juvenes todos juntos con quatro, ò cinco de los viejos, quando querais hacerlos correr.

CAPITULO SEGUNDO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL CIERVO, Y DE LA utilidad que se saca de ella, y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar para su familia.

La caza del ciervo pertenece à los Reyes y Principes

LOs Reyes, Principes, y Grandes Señores, à los quales conviene la caza del ciervo, y no à otros, no seràn sollicitos en hacer correr el ciervo, sin antes haver entendido de su cazador qual es el ciervo que han de correr, si es joven, ò viejo, bello, grande, gruesso, y que merece ser cazado, y despues donde es su retirada. Conocerà el cazador la edad, y belleza del ciervo, por el juicio que puede hacer de sus vestigios, del excremento gruesso, del lugar por donde huviere passado, de los ramos que havrà echado, y de las yervas que havrà pisado.

Señales de la edad del buen ciervo.

Las señales del ciervo bello son, el vestigio grande, y largo, y con la estampa del pie en la tierra, el talon gruesso, y largo, la pequeña abertura, ò hendidura, que por el medio del pie largo, ò abierto, la pierna larga, el pie gruesso, y corto, y que no corte de punta, el esperon raso, y gruesso. El ciervo viejo en el caminar no passa el pie trasero al de delante, antes queda quatro dedos atràs por lo menos, lo que no hace el ciervo joven, porque en el caminar no passa el pie trasero al de delante, como hace la mula que và de camino.

La cierva tiene comunmente los pies largos, y estrechos, escavados con huesos pequeños que cortan.

Señales para conocer la edad de el ciervo.

Los excrementos de los ciervos no son semejantes en todos tiempos, porque los unos son formados, otros torcidos, otros llanos. En el mes de Abril, y Mayo los ciervos viejos hacen los excrementos llanos; y si fueren largos, macizos, y gruessos, serà señal que el ciervo es de diez cuernos pequeños, que proceden del tronco. En el mes de Junio, y Julio hacen mas excrementos gruessos, y retorci-

tijados, y harto blando; todavía hay algunos que lo hacen llano hasta medio de Julio, y despues de medio Julio, hasta la fin de Agosto, sus excrementos están formados gruesos, largos, untosos, y olorosos.

Se puede distinguir el ciervo de diez cuernos de los viejos, en el llevar la cabeza caminando; dicese, que quando un ciervo passa un bosque ramado, và hurtando con la cabeza las ramas de los arboles, de donde viene, que si la cabeza del ciervo es alta, y larga, la lleva cerrada, y poco alargada, y el conocimiento que desto puede tener el cazador, no es si no despues de medio Julio, hasta el Marzo, porque los otros quatro meses, Marzo, Abril, Mayo, y Junio los ciervos mudan, y se les caen los cuernos; verdad es, que empiezan à facar los cuernos nuevos, asì como se và alzando el Sol, y su comida và creciendo, y endureciendo, y asì vàn creciendo sus cuernos, y à medio Junio su cabeza està fornida de aquellos que havrán llevado todo el año, con que estèn en buena tierra de alimentos, y que no se les haya dado molestia.

Por los cuernos de la cabeza del ciervo se puede hacer juicio de su edad, porque el primer año no hacen cuernos, el segundo año hacen el primer cuerno, que se llama el puñal, que son los troncos principales; el tercer año ponen quatro, seis, ù ocho cuernecitos en dichos troncos principales; el quarto año ocho, ù diez; el quinto año diez, ù doce; el sexto año ponen doce, ò catorce; el septimo año, sus cabezas están señaladas de todos aquellos cuernos, que de aquí adelante llevan, sin mas multiplicar; si no es el que se hacen mas gruesos. Se conoceràn asimismo siempre los viejos, quando tuvieren los cuernos muy largos, y gruesos, y el tronco bien bruñido, y cresgado, la cabeza grande, y la frente larga.

Por los passos puede el cazador hacer juicio si el ciervo es grande, y grueso, y si correrà largamente con los perros, porque todos los ciervos que tienen el passo largo, corren mas largamente que aquellos que los tienen corto, y son mas ligeros, prestos, y de mejor llevada.

El ciervo se puede conocer si es alto encima las piernas, y asimismo de què gordura es su cuerpo, teniendo cuenta si el lugar por donde huviere entrado en el fuerte del bosque entre los arboles, y en el bosque, la traza, y vestigio, que havrà dexado entre sus piernas, porque de aquella altura, que havrà batido con el vientre las yervas, y ramos de aquella altura, y piernas debe ser juzgado, y la gordura del cuerpo se descubre de los dos lados, por donde su cuerpo ha passado, porque havrà rompido, y batido los ramos secos

*Secretos
del ciervo.*

de todos lodos , y de este modo se puede medir su gordura ; y en quanto el acostarse los ciervos entre las matas , y ramos , quanto mas viejos son , tanto mas presto se acuestan , y friegan , y aun entre los arboles gruesos ; y quando el cazador viere que los ramos del arbol fueren batidos , y rompidos , entonces puede conocer quan altos , y gruesos son de cuerpo ; aunque estas señales sean un poco obscuras , con todo , con estas , y las demás señales arriba dichas , puede tener conocimiento de la edad , y belleza del ciervo.

El buen cazador debe saber , y estàr cierto de la retirada , y del lugar donde el ciervo se puede llevar ; y para estàr mas seguro de esso , conviene embiarle un perro goloso , que sea buen explorador , y que tenga el olfato , y sentido muy exquisito , para poder mejor , y mas facilmente hallar el rastro , y camino del ciervo.

En este interin el cazador no debe ser ignorante del lugar en general , ni del lugar donde acostumbra el ciervo à retirarse , los quales son diversos , segun los meses , y tiempos del año ; porque los ciervos mudan de lugar , y comida cada mes , segun el Sol va subiendo ; y por esso conviene en el mes de Noviembre , buscar el ciervo en las grullas , y virgultas , de las quales vãn à comer las simientes , y flores para remudar , y poner los cuernos , despues de haver ido en amor. En Diciembre se retiran en las profundidades de los bosques , por defenderse del viento frio , y nieve. En Enero se ponen en el lado del bosque , y vãn en busca de los trigos verdes , centeno , y otros semejantes. En Febrero , y Marzo , por lo que se despojan de los cuernos , se retiran en las mas grandes malezas , y lugares frondosos , en los quales se entretienen todo el mes de Abril , y Mayo. En Junio , Julio , y Agosto vãn à los bosques muy espesos , porque entonces estàn en su grande calor , y tambien vãn al agua , à causa de la grande sed , que les induce alteracion la rosada , rocío , y humedad de las yervas , y pimpollos , los quales empiezan à endurecerse. En Septiembre , y Octubre dexan los bosques espesos , y vãn en amor , y entonces no tienen comida , ni lugar cierto , porque segun el rastro , y vestigio de la cierva , ponen la nariz en tierra , para sentir el olfato sin respirar , y así vãn de noche , como de dia tan llevados de la luxuria , que piensan que no hay cosa que les pueda hacer daño , y viven de poco , porque no comen si no solo de lo que se les representa delante , siguiendo puramente el rastro de la cierva , y principalmente en este tiempo son muy comodis de matar , si la caza fuere buena ; y así el cazador estará enseñado de los lugares de la retirada del ciervo , porque no lo vaya buscando en otras par-

partes ; despues , aunque por el indicio arriba dicho esté informado del lugar , no le queda mas que solo saber la retirada particular , y para hacer curiosa indagacion , conviene que à la mañana à buena hora se transfiera en el lugar , en el qual conocerà que el ciervo està retirado , por la hora , y tiempo presente , como està declarado , y debe tener apercebido su perro goloso sin fressa oculta para sentir el rastro , haviendole primero bañado muy bien la nariz con vinagre , para que tenga mejor sentido , ù olfato . Puede tambien , hacer juicio por las demás advertencias arriba especificadas : con todo , el cazador en este caso se debe gobernar , segun la diversidad de los lugares en los quales estuviere la cerca , porque otra practica de hallar la retirada del ciervo debe ser observada en los bosques cortados , otra en los espesos , otra en los bosques altos , y esso se debe conocer mas presto por la experiencia , y practica de la caza , que no por escrito ; y por obviar prolixidad , no se dirà otra cosa .

Despues que el cazador haya largamente buscado , y haya tenido cognicion de la belleza del ciervo , como tambien de su retirada , debe ir à referirlo al Rey , ò su Señor , haciendole saber su diligencia , y los excrementos que havrà hallado del ciervo , diciendole todas las señales , è indicios del ciervo , y entonces el Rey , ò el Señor pueden hacer eleccion del dia , y hora para ir à la caza , en el lugar que el cazador le diò noticia , y relacion .

Secretos de la caza de el ciervo.

El dia señalado de la caza , conviene que el cazador de à pie tenga el orden de la partida à la mañana à buena hora , teniendo su aparejo , assi de su comida , como de los perros de tres fuertes , y de todas otras cosas necessarias ; y quando estuviere junto al lugar , buscarà diligentemente la retirada del ciervo , tanto con el perro mudo , quanto por otros modos que puede hallar antes que no de lugar à los perros .

Descubierto el ciervo del cazador , ò sentido del perro mudo , conviene disponer , y poner sus lazos en tres , ò quatro partes ciertas , porque los perros encima de ellos puedan socorrer à aquellos que fueren estroncados de correr , ò havrán perdido el tino del ciervo , y adquirido nueva caza en el animal : estos perros de encima lazos , sean divididos por bandas , en defecto de los primeros que se dexaren de correr , y los de la ultima banda sean de los mas gallardos , habiles , y crueles , los quales iràn siguiendo el ciervo , no por el derecho como los otros , pero aun por delante con grande corage , y animo .

Como conviene disponer los perros.

Puestos los perros de encima los lazos , en el lugar mas comodo , con-

con-

*Engaños
del ciervo.*

conviene defatarlos para correr, segun el lugar, en el qual huvieren visto al ciervo : la turba de los hombres de à pie segundearàn con los perros, y tañeràn las cornetas para encorralarlos, y cortaràn, y lanzaràn ramos de arboles por el camino del ciervo, para hacerle tropezar, si no fuesse que el cazador lo huviesse yà hecho el dia antes, que buscaba la retirada del ciervo : si acontece, que en este interin el ciervo en el correr viniessse à passar cercano de los perros de encima de los lazos, el patron que tiene cargo de estos perros, debe advertir, si este ciervo es perseguido de algunos perros de la turba, entonces debe defatar à una banda sus perros, y tañendo la corneta, dandoles siempre animo, y cortando, y lanzando ramos por donde el ciervo ha de passar ; pero si vè que los perros de los hombres de la turba no se acercan, y que no sienten la turba de la caza, no debe hacer encima lazos, sino solamente caminar por el camino por donde vè el ciervo, por hacer su relacion à los de la compaña de la caza, y por saber si es este el ciervo que se caza, ù otro ; porque algunas veces se puede lanzar otro ciervo de otra banda, con el ruido de los hombre de la caza : en este interin los de à pie de la caza, deben segundear, y cotejar siempre los perros, para ponerlos bien en si, y dár remedio en el desorden, si sucediessse que huviesssen yà perdido el rastro ; conviene tambien tener advertencia del engaño del ciervo, el qual quando se vè cazado cercano de los perros, se esfuerza de salir de su vista, y librar, y dar los mas diversos modos, porque vè algunas veces à buscar los otros animales domesticos, y se pone entre ellos, para dexar discurrir los perros, los quales no pueden hallar el viento, ni el olor de èl, porque se pone todos los quatro pies debaxo del vientre, y respira su aliento al fresco, y humedad de la tierra ; y es malicia natural en conocer, que los perros sienten mas su aliento, y el de sus pies, que de otra parte de su cuerpo ; y por obviar este engaño, conviene haver echado mucha copia de ramos cortados de los arboles en la entrada del lugar fuerte, por donde el ciervo debe passar, para poder hallar su ultimo rastro, lo qual demostrarà bien el lugar por donde huviere passado ; y asì, algunas veces viendo el ciervo cazado de los perros, y que no se puede librar de ellos, vè de fuerte en fuerte à buscar la altura, y la cierva, y los cervatillos se melzcan entre ellos, y algunas veces los conduce, y los hace huir juntamente con ellos el espacio de una hora, ò mas de camino ; despues los abandona, y esparce por un destierro, fuera, y lexos de todos caminos, entendiendo que su engaño se ha descubierto por el exquisito olfato de los perros,

y sagacidades de los cazadores, buelve por su camino primero, para romper su primero rastro para engañar los perros; despues se pone corriendo por alguna senda, con toda la ligereza, y fuerzas de que naturaleza le ha dotado; y para impedir semejante engaño, los peones deben guardar quando el ciervo fuere acompañado de otros animales, y que huye con ellos para echar los perros viejos de la caza en perseguir el ciervo estando cercano de ellos, por socorro, y ayuda.

Si el ciervo toma el camino mayor, passando de todas fuertes de animales, donde ponen la tierra en polvo; de manera, que passando el ciervo, el polvo movido luego cubre la estampa del pie, donde toca la uña, y por esso los cazadores de à pie deben poner los ojos en la tierra, por ver curiosamente si conoceràn algun rastro, ò vestigio del ciervo, y entonces pondrán muchos ramos, y echaràn los perros dando gritos, ala, ala, ala: algunas veces acontece, que los ciervos pasan el campo al través de ciertos lugares quemados, de donde los perros no pueden hallar ningun sentido, por quanto el sentido del fuego es mayor que aquel del ciervo, y los perros desisten de correr, haviendo tomado este ruin olor por la nariz: entonces será necesario, que los peones se desvien un poco de su camino con los perros; despues quando hayan passado derechamente de los perros, los harán correr.

Algunas veces corre el ciervo al contraviento, por engañar el olfato de los perros, y para mejor oír los alaridos, y voces de los perros que le persiguen; entonces conviene, que el cazador tenga cuenta en el vestigio, y camino del ciervo.

Otros ciervos hay, que por tiro se fingen heridos, y rompídos, poniendose tendidos en tierra delante del cazador de à pie, y hacen muestra de ser maltratados de los perros, como si fuesen dañados, y mal heridos: semejantes señales se deben juzgar muy maliciosos, y de grande ligereza para correr largamente, confiandose de sus fuerzas; de donde conviene, que el cazador tenga inteligencia para poder discernir los daños del ciervo, porque algunas veces se finge ser maltratado, y no lo es.

Señales de el ciervo herido, y maltratado.

Las señales del ciervo maltratado son las que se siguen: si huyendo no huele, ni ve el hombre; si baxa la cabeza, poniendo la nariz en tierra; si abre, y pliega las piernas; si en viendo algun hombre sube en alto la cabeza; si hace grande esfuerzo, para dár à enten-ler que tiene aun fuerza, y vigor; además de esso, si tiene la boca negra, y enjuta, sin espuma, y la lengua retirada à dentro; si

Engaños del ciervo que està herido para huir. caminando refirma la uña, como si fuera al seguro; despues en subito se esfuerza, y la abre, haciendo de grande lanfo, dando de rodillas en tierra muy à menudo, y siguiendo comunmente el camino; si halla algun passo yendo de largo, buscando una salida para passar, por lo que no tiene vigor, y fuerza para saltar encima: además de mucho correr, tiene muchos engaños el ciervo para huir quando es herido, ò maltratado, y que no puede hacer mas resistencia, teniendo perdida toda la esperanza, dexa los bosques baxos, y espesos, y toma el camino de los campos, ò se pone en algun rio, ò estanque; porque muchas veces sucede, que se libra de los perros, porque en lugar campestre el sentimiento del rastro del ciervo es muy pequeño, y quando se pone à la agua, procede de manera, que và mas presto, segun và el agua, que no contra el agua, por quitar el olor de sí à los perros: en semejante huida de ciervo debe el cazador dár orden; si huyere por alguna campaña, ò apartamiento, será diligente en vér de ojos la traza del ciervo, y con el sonido de la corneta moverà, y excitarà à los perros nuevamente à correr; y si el ciervo fuere precipitado al agua, ò fuere por refrescarse, ò por el ultimo remedio de la vida, el cazador guardará aquel passo por donde el ciervo huviere entrado en el agua, poniendo alli cantidad de ramos cortados, y aguardando al ciervo en el passo; y viendo que no sale del agua, debe hacer entrar los perros, ò temiendo de resfriarse, tomar una barqueta, ò sabiendo nadar, desnudarse, y en estando desnudo entrar en el agua con un puñal en la mano para matarlo; por esso no le debe seguir, sino en lugar de hondura de agua, porque si el ciervo tomaba tierra, podria herir à alguno de su compañía con la cabeza; pero en el agua profunda no tiene fuerza alguna.

Quanto en lo demás, conviene usar de mucha cortesia en dár la caza al ciervo, que se afirma en el ladrar de los perros, que quando el ciervo no puede mas, y siendo del todo privado de la esperanza de la vida, sufre los perros que le están cercanos, porque entonces està en mucho peligro, y procura con los cuernos al primero de sus cazadores que pueda herir, y por esso conviene ir con grande cuidado al ciervo, que se detiene en el ladrar de los perros, y no debeis fiar demasiado de él.

Repartimiento del ciervo despues de preso. Quando el ciervo fuere tomado, y sea hecho el golpe, luego debe tañer la corneta en retirada, para llevarlo donde està el cazador, y demás compañía, y los perros; y despues que hayais presentado el pie derecho del ciervo al Rey, ò al Señor, repartireis el ciervo en pedazos, segun la intencion, no olvidandose de hacer parte à los per-

perros, porque se acuerden de la caza; y al perro goloso, que es aquel que con su olor havrà enseñado la retirada del ciervo, le dareis la cabeza, y el corazon; à los demàs les dareis el cuello, y los fello, ò por mejor, tomareis pan, y lo cortareis à pedazos en una sartén con queso, y mojarlo todo con la sangre del ciervo así caliente, y pondreis luego esta preparacion encima de la piel del ciervo, estendida encima de las yervas, y en este medio todos se pondrán à tañer las cornetas, para dàr alegria à los perros.

Algunas veces, despues de esta primera comida de los perros, se acostumbra hacer otra de las entrañas del ciervo, y la cabeza, dandola à los perros despues de haverles hecho fiesta, teniendo la cabeza alta en la lanza, y en este tiempo que los perros comen las entrañas del ciervo, los alegrareis con el sonido de las cornetas.

Aunque la caza del ciervo, como tambien de los demàs animales salvaticos, se hace para los grandes Señores, mas por el exercicio de el cuerpo, y por recreacion del animo, que por otra intencion, así la presa no es sin provecho, del qual despues de la comida, se facan muchos remedios de las partes de sus miembros.

La utilidad de la presa.

Quanto en el comer de la carne del ciervo, no es muy agradable, si no fuere de la parte del extremo de las ancas, y las costillas, porque hablando en general, y en verdad, la carne del ciervo es muy dura, de mal gulto, melancolica, y de dificil digestion en el estomago, y facil en causar muy grandes enfermedades; verdad es, que muchas Damas son de opinion, que la comida à menudo de la carne del ciervo, libra à la persona de todas maneras de calenturas, por lo que este animal en ningun modo està sujeto à calenturas, y así acostumbran todas las mañanas, en levantandose, gustar de la carne del ciervo; y asimismo, quien fuere curioso de su salud, no debe comer de semejante carne, si no fuere de los cervatillos tiernos, criados en casa, y à la mesa de los Principes, y grandes Señores.

En el corazon del ciervo se halla un hueso, que es singular para todos los desmayos, temblores, precipitaciones, y otras afecciones del cuerpo, veneno, tofigo, y peligro de peste. Dice Carlos Estevan, Medico, que él ha visto este hueso, que es pequeño, y sutil, à modo de una astilla de madera, y que vale para los efectos recita los.

Virtudes del ciervo. Carlos Estevan.

La sangre del ciervo deshecha, y puesta en una ayuda, sana la disenteria, y restriñe el fluxo del cuerpo, y bebida con vino, es singular contra el veneno.

El miembro genital del ciervo, bien lavado con agua, y la dicha agua donde fuere lavado, bebida luego, sana el dolor colico,

y la orina retenida, y poniendo dicho miembro en infusión con vinagre, por espacio de veinte y quatro horas, y despues dissecado, y hecho polvos, y tomando el peso de un escudo, y bebido con agua de llanten, sana el fluxo de sangre, y toda manera de fluxo del cuerpo; y asimismo dissecado, y puesto en polvos, puede ser mezclado en los remedios propios; y tambien se puede valer de ello para el dolor de costado, y contra la mordedura de serpientes, usandolo solo, ò mezclandolo con cosas propias à dichas enfermedades.

El cuerno de ciervo quemado, y puesto en polvos, tomado con miel, mata las lombrices.

El cuerno de ciervo tierno, y joven, cortado à pedazos, y puesto en una olla de barro vidriada, y cerrada con argamassa, y puesta en un horno caliente, hasta tanto que esté dissecado, que pueda ser reducido en polvo, añadiendo pimienta, y myrra, se hacen unos polvos singulares contra el dolor colico. Los tuetanos, y gordura de ciervo son propios para hacer unciones, y emplastros para la gota fria, y apoltemas duras, y dificiles de ablandar.

CAPITULO TERCERO.

*SECRETOS DE LA CAZA DEL PUERCO JAVALI,
y de los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo
puede sacar de sus partes, para las enfermedades
de su familia.*

*Caza del
puerco ja-
vali.]*

EN la caza del puerco javali conviene ir muy advertidos, porque es mas dificil, y peligrosa que la del ciervo, porque el javali no tiene temor à los perros, antes los aguarda, y de su proprio motivo los assalta, y sigue hasta dentro de sus casas para morder, y hacerles daño con sus dientes, y cortantes nabajas; la herida del qual en las partes del cuerpo es incurable, y entonces el buen cazador, que tiene cuenta con los perros de correr el ciervo, y liebres, no debe hacer cazar el javali, sino de los perros de monteria, llamados sabueffos, de los quales es proprio tomar el javali, ò con la tela, ò matarlo con escopeta, ò espada, como se dirà.

Sea como se quiera, no todos los javalies merecen ser cazados, sino tan solamente aquellos que no pasan de edad de quatro años, aunque sean bellos, gruessos, y gordos; porque despues de quatro años el javali se enflaquece, y pierde toda su bondad; ni conviene cazarlos en todo tiempo, sino à mediado Septiembre, hasta Diciembre, que empiezan à ir en amor; con todo, que en Abril, y Mayo son

son mas faciles de poner à la tela , que no en otro tiempo , porque duermen mas profundamente en estos dos meses , que no en otro tiempo , por comer de las yervas fuertes , que les commueven la sangre , y les hacen subir el humor al cerebro , aunque el nuevo tiempo les remueve la sangre , que es causa de su mejor reposo.

Conocerà el cazador la grandeza del javali , que debe ser cazado , *Secretos del javali.* por las señales siguientes ; esto es , en su estampa del pie en la tierra , en la punta de la uña , y en el excremento : conocerà si el javali es bello , y grande , si tuviere la estampa , ò planta del pie en tierra grande , y larga , y la punta del rastró lisa , y gruesa , y el talie largo , de la huella renisado , sin demostrarlo cortando , el talon largo , el esguardo grueso , y abierto , del qual debe batir en tierra encima del duro por donde camina : asimismo la pisada debe ser mas larga que aquella de delante , denotando la grositud de entre las piernas ; el crespo , que es entre el esguardo , y el talon , se estampa en tierra , demostrando los passos grandes , y largos ; y si fuere la señal de lo pisado honda , y larga , demuestra tambien la grandeza : la impresion honda , y larga demuestran la largueza , y grositud , y edad ; la cama del javali ancha , larga , y grande , demuestra un javali grande , ò en la partensa de la cama se puede conocer en el entrar fuerte con las hojas , y yervas que están en la cama , porque quando sale se lleva el lodo , y suciedad , el qual señala de hojas en el entrar dentro ; se puede hacer juicio de su disposicion , atendiendo à que despues que el javali se ha puesto en tierra en la cama , se vâ à fregar contra algun arbol , en el qual estampa su altura.

Los excrementos del javali gruesos , y largos , demuestran su grandeza ; con todo esso el cazador no debe llevar à los de su compañía à ver estas señales , sino que se debe contentar en que le observen el lugar donde los huviere de hallar.

La diferencia que hay entre el puerco javali , y el puerco domestico , es la que se sigue : el javali en el caminar traspassa siempre con el pie trasero al de adelante , ò muy cercano , y se afirma mas de la uña de delante , que no del talon , y bate comunmente de la guarda en tierra , la qual alarga por defuera : el puerco domestico en el caminar abre la uña de delante , y aprieta mas del talon , que de delante , y su pie trasero no abanza de ninguna manera al pie delantero , y la planta de su pie es llena de carne , que no puede llenar la forma del pie , como hace el del puerco javali : asimismo el puerco javali hace la impresion en tierra mas profunda , por tener la uña mas larga , y quando llega al campo sembrado , sigue volunta-

riamente por una linea por todo el largo , lo que no hace el puerco domestico , y hace un rastro por una parte , y otro por otra mas lexos , atravesando la linea , sin que la impresion se entretalle la una con la otra ; despues quando el javali và al tigo , lo bate todo raso , y el puerco domestico no ; el javali tiene esta propiedad , que nunca enferma de lepra , como el puerco domestico.

La diferencia que hay entre el puerco javali macho , y la hembra , es la que se sigue : el javali macho alarga mas la pierna trasera en el caminar , que no la hembra , y comunmente pone el vestigio trasero en el extremo del de delante por afuera , por causa de la carnosidad , y gordura que tiene entre las piernas , lo que no hace la hembra , porque son unidas de entre las piernas , y por esto camina mas estrecho ; la hembra no estampa el talon tanto como el macho , y tiene la uña mas larga , y aguda de delante , y mas abierta la pisada , y la planta trasera mas estrecha que la del macho ; el javali macho , apenas grita quando se mata , mayormente quando es grueso ; pero la hembra se hace mucho à sentir.

*El lugar
del puerco
javali.*

El puerco javali no tiene lugar cierto , y por esso se dice , que no es sino forastero , porque no hace otra cosa , sino correr de un bosque en otro ; pero no obstante le place mucho vivir en el País , y tierra donde fue nacido , tanto , que siendo cazado de perros en algun bosque , ò espesura , irá siempre huyendo sin detenerse , hasta llegar al lugar de su nacimiento , adon le le parece estàr salvo , y tener alli su refugio , y fortaleza : hallase las mas veces en las tierras donde hay avellanos , y frutas de olmo , porque se recrea , y deleyta con semejante pasto , como tambien con las bellotas.

*La presa
del puerco
javali.*

Quanto à la caza del puerco javali , mas requiere fuerza de hombres que de perros , y assi se puede usar menos de ellos ; pero con tal prudencia , que el cazador de à pie està continuamente junto con el perro , en el lugar mas fuerte que pueda hallar , para confinir al javali ; porque quando se vè cazado , corrido , y deshepado de los perros , y del cazador , se embalece , abola , y pierde en aquel punto la vista , y embiste con su furia contra los perros , y huye ; entonces conviene dexar algun perro en este lugar , y no de los juvenes , sino de los mas viejos , y correr por socorrer el primero , y dár mas fuga al javali : no conviene dudar , que use algun engaño , quando los perros lo siguen , y le estàn cercanos ; y despues que hayan corrido mucho , el cazador debe atender al ladrar de los perros , ò lo que es mejor , debe luego , lo mas secretamente que pueda , circuirlo , è ir à todo correr al encuentro de èl con la espada en la mano , y no hacer falta de matarlo : no conviene

viene que tenga la mano baxa , para que le pueda herir en la cabeza , sino que la lleve alta , como se ha dicho , y al dár el golpe de la espada , tenga cuenta de no herir al javali de la parte del caballo , sino de la otra banda , porque del lado que el javali se siente herido , buelve la cara , y sería causa que mataria , ó heriria al cavallo : es cosa cierta , que poniendo collares á los perros , que hacen ruido quando corren , el javali no se mata tan presto , antes huye de delante de ellos , sin esperarlos.

La utilidad de la presa del puerco javali es duplicada de la del ciervo ; lo uno , quanto al comer ; lo otro , quanto á los remedios de que la Madre de Familia de la Casa de Campo se puede valer : en quanto á la carne del javali , es sin comparacion mejor que la del ciervo , como lo significaron los antiguos Romanos , quando en los mas sumptuosos banquetes hacian servicio de un javali tolo entero ; y por esso los Principes , y grandes Señores de nuestro tiempo los aprecian mucho , y sobre todo la cabeza , que es estimada por comida muy delicada , y exquisita , y aun hacen gran estimacion de tener javalies tiernos , y juvenes en las fiestas , y banquetes en el Invierno ; y por decir verdad , la carne del javali es de grande sustento , y cria grande cantidad de buena sangre , que es causa , que los Medicos hacen grande estimacion , y mayormente de aquella de los javalies que se han cogido cazando.

*Utilidad
de la presa
del javali.*

Quanto á los remedios , la orina del javali tiene muchas virtudes ; conviene tomar la vexiga del javali , en la qual haya alguna cantidad de orina , y mézclarla con un poco de aceyte en la misma vexiga ; despues atarla , y ponerla colgada en el humo de la chimenea , y dexarla , hasta tanto que la orina haya adquirido una consistencia de miel ; hecho esto , conviene sea conservada diligentemente con su vexiga , para usar de ello en ungir el ombligo , pulsos , y nariz de los niños , que son atormentados de las lombrices : cosa muchas veces experimentada con feliz suceso ; esta orina así preparada , rompe las piedras de la vexiga , bebiendo algun poco.

Virtudes.

Su hiel es buena contra las arenas , y piedras de los riñones.

CAPITULO QUARTO.

*SECRETOS DE LA CAZA DE LAS LIEBRES,
y conejos, con las utilidades, y remedios, que la Madre de Familias
de la Casa de Campo puede hacer de sus partes
para su familia.*

*La caza
de las lie-
bres, y co-
nejos.*

QUanto à la caza de las liebres, y conejos, es mas deleytable, y de mas recreacion, y de menos gasto, no tan solamente para los Gentiles-Hombres, mas aun para los hombres de qualquier condicion, que la de los demàs animales: esta caza trae grande contento, y recreacion cada hora, y con poco gasto, sin peligros, ni inconvenientes, los quales vienen à menudo à aquellos que corren el ciervo, ò javali, y pueden recibir el contento en ver el espiritu admirable en la naturaleza de la liebre, y de lo que ella usa para librarse de los perros; por tanto esta caza se permite al Padre de Familias de la Casa de Campo, para que se exercite en ella quando pueda, porque le darà grande placer, y utilidad.

Por quanto esta caza se conduce principalmente à fuerza de perros, llamados galgos, el Gentil-Hombre que quisiere deleytarse, y tuviere los galgos juvenes, para enseñarlos debe observar dos cosas; la primera, que de principio los dexe ir libres, y correr en todas maneras de tierras; esto es, en la plana, bosques baxos, y altos; porque si de principio se enseñan à cazar tan solamente en los bosques grandes, y baxos, no cuidarán de la plana, y campaña, sino que irán à buscar los bosques donde están solícitos en hallar liebres; la segunda es, que no conviene enseñar à los perros à cazar por la mañana, por causa de la rociada, y fresco de la tierra, sino al medio día, porque enseñados à cazar al fresco, despues quando querais que cacen al tiempo del calor, en sentirlo, no quieren mas buscar, ni cazar, aunque el verdadero tiempo para enseñar los perros juvenes à la caza de liebres, es desde el Septiembre, hasta el Diciembre, porque el tiempo entonces es templado, y tambien porque las liebres son mas pesadas, y gruessas, y no saben, ni pueden librarse de las malicias, y engaños de los galgos, los quales les dãn alcance muchas veces, y toman placer, y se adiestran mejor que no si huyessen, y se alexassen de ellos.

*Señales de
la buena
liebre, y su
retirada.*

En lo de la caza de la liebre, el cazador debe tomar aquella que mas presto pueda hallar, por causa de la ligereza, y engaños infinitos de este animalejo, el qual engaña à menudo con su trabajo; y si

al-

algunas veces es permitido al cazador , por buena ventura de caza, seguir la mejor entre muchas liebres , ò que el señor no quiere perder su trabajo , ò que haya mandado que desvie las liebres , antes que no cazarlas , eligirà la mejor por las señas siguientes.

La liebre que mas presto debe ser cazada , es aquella que hace habitacion en los bosques, y llanos, y que tome el pasto en una pequeña cuesta de la yerva poleo , y serpillo ; y es muy mejor que aquella que hace habitacion cerca de agua : el lebrato roxo , es de especie de conejos : aquellos que hacen habitacion junto à la agua son comunmente lazarosos , y tambien el macho es mucho mejor que la hembra.

Las señales del macho, y de la hembra, son los que se figuen : El macho hace comunmente los excrementos mas pequeños , y secos, y mas agudos de punta : la hembra los hace mas gruesos, redondos , y no tan secos, y tiene el cuerpo mas grande , y el macho mas corto. El macho quando sale de su retirada tiene el trasero blanquinoso , como si huviera estado emplumado , y tiene la espalda roxa , y por el medio algun pelo largo, la cabeza mas corta , y mas topuda que la hembra , y el pelo , barba , y pestaña de los ojos larga , la oreja estrecha , larga , y blanca : la hembra tiene la cabeza larga , y estrecha , y la oreja grande , y el pelo de encima del espinazo tira un poco à negro.

La hembra cazada de los perros , no hace otra cosa , que rodear por el contorno de su habitacion , passando siete , ò ocho veces por un lugar , sin quererse detener : el macho hace al contrario , porque cazado , ò corrido de los perros , và algunas veces una , y dos leguas lexos de su retirada.

Para conocer la retirada de la liebre , conviene assecharla por la noche , porque en anocheciendo acude à su retirada , y nunca por la mañana , à causa de la rosada , ni tampoco à medio dia , por respeto del calor ; despues conviene guardar su vestigio , porque la estampa del pie de la liebre es aguda , à manera de una punta de cuchillo , con su uña pequeña , fixada derechamente en tierra, que señala todo el contorno, tirante siempre mas à la punta, por lo que tiene continuamente su planta cerrada , à modo de punta de cuchillo.

Señales de la hembra, y el macho , y de su retirada.

El verdadero tiempo de cazar las liebres con los perros galgos, empieza de medio Septiembre , hasta mediado Abril , por respeto del calor grande que empieza à reynar, que quita el rastro de las liebres à los perros , y en este tiempo las liebres son juvenes , y débiles , y tambien que en ciertos territorios , y tiempos los perros no tienen algun olfato de las liebres , como es de Invierno , donde

la tierra es gorda, y fuerte, porque las liebres tienen la planta del pie pelosa, y quando huyen, la tierra que es gorda se les pega, y llevan con los pies, con que quitan todo el veltigio que los perros podrian tomar; porque en la plana no hay ramas, ni yervas, las quales ellas puedan tocar con el cuerpo, como por el camino. No conviene llevar los perros à la caza en tiempo de yelos, porque se les caerian las uñas, y se les haria daño en los pies; al contrario de las liebres, que corren mejor en este tiempo, que en otro, por lo que tienen los pies mas fuertes.

En q̃ parte se hallā las liebres, segun los tiēpos del año.

El primer punto de tomar las liebres, consiste en hallar su rastro, y para hallarlo conviene confiderar què tiempo es, y què tiempo hace; porque en la Primavera, y en el Verano las liebres no estā en el fuerte, por causa de las hormigas que las sacan de èl, entonces les es forzoso hacer su habitacion en los trigos, y no en los lugares de la campaña, y débiles: al contrario de Invierno, tienen su cama en alguna mata grande, mayormente quando reynan vientos, y frios, lo qual temen las liebres mucho, aunque segun el tiempo, y lugar, conviene disponer los perros para ir à assaltar las liebres dentro de su cerrado; y quando fuere sacada, los cazadores de à pie (que no deben ser mas de tres) incitarā los perros en seguirla, sin dār muchos gritos, ni tañer la corneta, que sería causa, que ademās que passaria el veltigio, no iria derecho; pero en este interin conviene estèn advertidos en las astucias, y engaños de la liebre, que son muchos. Algunas veces, como en tiempo de lluvia, las liebres siguen mas el camino grande, que en otro tiempo; y si llegan à algun bosque donde haya fuego, no entran dentro, sino que se detienen en el extremo, y dexan passar los perros; despues de passados, se buelven por donde vinieron la primera vez, à la parte, y lugar de donde salieron, porque no quieren entrar en el fuerte, por la humedad que hay por medio del bosque; y por obviar semejantes engaños, el cazador se debe quedar passeando cerca del bosque por donde salió la liebre, por si acaso la vè que buelve à venir por los mismos passos, y entonces puede reclamar sus perros. El cazador debe tambien confiderar si la liebre es macho, ò hembra, ò si es criada en aquel mismo Pais, ò si fuere de passo, porque esta havrà hecho su nido, ò cubierto, y sufre ser rechazada por los perros dos, ò tres veces; porque es cosa cierta, que una liebre criada en el territorio, y especia mente la hembra, si el cazador observa el territorio, y las bueltas que diere la primera vez en el partir, yendo delante de los perros, todos los demās que fuessen, irā todo el dia por el mismo

lugar, ò por los mismos passos, si yà esta no fuere alguna liebre que huviesse venido de muy lexos, ò que los perros no la huvies-
sen maltratado, y que se viesse precisada à abandonar su tierra
propria, lo que hacen voluntariamente quando son cazadas dos
horas continuas.

Al principio que los perros cazan las liebres, no hacen otra co-
sa que boltrear, passando cinco, ò seis veces por un lugar, y enci-
ma del mismo passo: conviene saber, que si el galgo dexa de to-
mar una liebre un dia, el cazador debe observar el territorio, y
lugar por donde passò, porque si otra vez buelve, y los perros le
dàn caza, passará por el mismo lugar, y hará los mismos engaños
que haya hecho el dia que se salvò, y de este modo puede conocer
su malicia, y el territorio donde quiere ir, y puede ayudar mucho
à sus perros. Hay algunas liebres, que en oyendo el sonido de la
corneta se quitan de sus nidos, y vãn à ponerse en alguna agua de
algun rio, ò lago, y conviene hacerlas salir del agua lo mejor que
sea posible, y hacer que los perros estèn con orden para tomarlas
al passar.

*Los enga-
ños que ha-
cen las lie-
bres à los
perros.*

Las liebres hembras hacen su engaño mas corto, y mas à menu-
do que los machos, lo que no agrada à los perros, porque los que
son vigorosos, y de corage se enojan de boltrear à menudo, porque
desean un animal que huya delante de ellos, para correr con todas
sus fuerzas: à semejantes liebres, que se buelven así à menudo, se
requiere bolverlas à la larga por obviar todos sus engaños; hacien-
do esto, se valdrà de su fuerza, y dexará de hacer mas engaños.

*Los enga-
ños que ha-
cen las lie-
bres hem-
bras.*

Hay otras liebres que huyen por tal camino, que los perros no
puedan sentir su olfato, como à lugares cubiertos, bosques, tri-
gos, y otras frescuras, y mayormente quando comen algun trigo
verde, y alli reposan; quando el cazador hallasse semejantes lie-
bres, y que viesse la falta de sus perros en un camino, la debe ca-
zar delante del largo del camino, siguiendola siempre, hasta tan-
to que los perros hallen la salida, ò que hayan hallado un pequeño
valle, ò fresco por medio del camino, de donde los perros pue-
dan tener sentimiento; y para lo mismo debe poner los pies en
tierra, y reconocer algun vestigio de la liebre, semejante de los
que se han escrito arriba.

Las liebres hacen otros mil engaños, los quales generalmente
puede observar el cazador; despues que haya visto su primer proce-
der, y haya tenido noticia del territorio, entonces excitará sus
perros, los quales hará tomar por ponerlos dentro de todos enga-
ños de la liebre.

El tiempo que la liebre vive. La liebre no vive mas de siete años, tiene esta enfermedad, que si el macho, y la hembra fueren acompañados juntos en un territorio, no dexarán hacer habitacion à otras liebres forasteras, si no fueren aquellas que hayan criado; y por esso se dice, que quanto mas se caza en un territorio, tanto mas liebres se hallan, por quanto vienen de otras partes.

Carne de liebre à los perros. Tomada que sea la liebre será bueno dár de comer à los perros para darles corage, y alegría de cazar por lo venidero; la comida sea pan, y queso, y otras golosinas, y todo puesto en el cuerpo de la liebre para teñirlos de sangre, y estendida encima de las yerbas limpias; por segunda comida, como por banquete mas cèlebre, fuera bueno desollar una liebre, y quitarle los lomos, y despues ponerla en medio de los perros, y dexarsela comer, y despues que la hayan comido les darán pan, porque no les venga mal al corazon, y no vomiten, porque la carne de la liebre les es contraria; y si el perro adiestrado à correr las liebres, despues fuere puesto à correr el ciervo, nunca cuidará mas de cazar liebres, porque la caza del ciervo es mucho mejor que la de la liebre, y mas gustosa.

Utilidad de la presa de la liebre. Las mismas utilidades que havemos hallado en la presa del ciervo, y del javali, podemos decir tambien en la presa de la liebre, y por hablar primeramente de su carne, es comida muy frequentada, y buscada: verdad es, que los Medicos juzgan ser melancolica, y dificil de digerir, que cria un humor harto gruesso (se entiende de las liebres viejas, que tienen mas de un año, ù de aquellas que se crian en tierra cultivada, y lugares cerrados) pero las juvenes tienen la carne muy delicada, y gustosa al comer, y aun las viejas, si fuere de la parte buena, como de los lomos, espaldas, y piernas.

Fecundidad de la liebre. Se debe notar en este animalejo una fecundidad maravillosa de naturaleza, que es, que la hembra produce todos los meses grande numero de gazapos: yo sè, que ay algunos que piensan que el macho, y hembra tienen la natura femenina, y que ambos conciben, y engendran, como si fuera cada uno macho, y hembra; pero semejante opinion es falsa, y en todo agena de la naturaleza: bien es verdad, que siendo la hembra llena, no se llega mas al macho, y no le admite hasta que està descargada de los gazapos, y luego que està descargada, el macho la buelve à cubrir, que es causa de tanta fecundidad: lo mismo se puede decir de los conejos, que son de especie de liebres.

La carne de la liebre bien tostada ayuda mucho à la disenteria, y fluxo del cuerpo.

El higado dissecado en el horno , y puesto en polvos , es singularísimo para aquellos que tienen el higado débíl.

Los sossos cocidos , ungiendo las encias de los infantes chiquitos , les mitiga el dolor de los dientes , y se les ayuda à crecer.

Tomareis una liebre entera con su piel , y pelo , y solo le quitareis las entrañas , y la metereis dentro de una olla de barro bien tapada , y cerrada ; despues pondreis la olla en un horno caliente , y la dexareis estàr allí hasta tanto que el cuerpo pueda ser reducido en polvos , tomando de estos polvos el peso de un escudo , con vino blanco cada mañana en ayunas , sana la dificultad de la orina , y rompe las piedras , tanto de la vexiga , quanto de los riñones ; pero en este interin primero que vengan à usar de estos polvos , será necesario que el cuerpo sea purgado , y entretanto que usáre de estos polvos , conviene tener encima de los riñones una plancha de plomo de quatro dedos de largo , cofida entre dos paños.

Virtudes de la liebre.

La hiel de la liebre macho con azucar , limpia los ojos llenos , y cargados de manchas.

Los excrementos , ò estiercol de la liebre es cosa muy segura , si es puesto en la natura de la muger en forma de un garvanzo , para retener el menstuo que corre demasiado , y disseca la madre demasiado humeda.

La sangre de la liebre frita , y dissecada , y aplicada encima de la farna , ò fuego salvatico , lo sana , y disseca luego.

La liebre tiene un hueso pequeño en la juntura de la pierna , el qual es perfectísimo para el dolor colico.

Para tratar en este lugar de los secretos de la caza de los conejos , se dice , y remite al quarto Libro , en el qual se ha tratado largamente de los conejos del corral , y de la dehesa , ò parque ; y así , el modo de la caza de los conejos de la campaña , se hace principalmente en dos maneras ; esto es , con lazos , ò con perros , y el uròn se pone dentro de las madrigueras de los conejos , para hacerles guerra , de la qual no pudiendo sufrir los encuentros , espantados salen luego fuera de sus madrigueras , y caen en los lazos , ò redes , puestas en las bocas de ellas : algunas veces el uròn los confitine tanto dentro de la madriguera , que causa alguna tardanza en salir fuera , y de esperarlos muchas veces el cazador.

La caza de los conejos.

Los sossos del conejo , son buenos para aquietar el dolor de los dientes de los infantes chiquitos , ò niños.

Los que gustan conservar la memoria , no deben comer sossos de conejo , porque le es muy contraria.

Virtudes del conejo.

La gordura del conejo debe ser muy estimada, por lo que es sobre las demás cosas à proposito, para hacer unciones à los riñones afligidos de arenas, y piedras.

CAPITULO QUINTO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LA ZORRA.

Secretos de la caza de la zorra.

LA caza de la zorra no dà ningun placer, ni utilidad al cazador, (entiendo en provecho, quanto en el comer) porque su carne, no es buena en ninguna manera para comer, por tener un gusto ruin, seco, y violento; con todo, Galeno en algun lugar ha querido decir, que la carne de la zorra es de semejante facultad, y virtud que aquella de la liebre: y el mismo en otro lugar, por retractar esta opinion, ha dicho, que la zorra es del mismo temperamento de los perros; bien es verdad, que algunos hombres rústicos en algunas tierras, no teniendo comodidad de otra comida, no viven de otra carne, que de la de las zorras, no empero en otro tiempo que en el Otoño; porque en este tiempo la zorra no se mantiene de otro pasto que de las ubas, de donde su carne puede adquirir alguna bondad: sea como se quiera, la presa de la zorra es siempre de alguna utilidad, aunque no sea por otra cosa sino porque se come las gallinas, y pollos, y hace la guerra à los conejos de la dehesa, ò parque, y porque los Medicos hacen grande estimacion de los lomos de la zorra, para los lomaticos, y almaticos, y de su gordura para el dolor de los nervios, y de la sangre para las manchas de los lomos; y en donde haya hervido un cuerpo entero de zorra muerta, ò viva, como se ha dicho en el tercer Libro, para todo dolor de las junturas, y de las partes genitales.

Dos maneras de zorras, ò ranocidas. Antes de passar mas adelante, se dirà, que hay dos maneras de zorras, grandes, y pequeñas, las quales dos especies son harto conocidas.

Dos maneras de perros para cazar la zorra. La caza de la zorra se hace con perros, de otra manera llamados basetes, los quales son de dos especies; los unos tienen las piernas torcidas, y son comunmente de pelo corto; los otros tienen las piernas derechas, con el pelo largo, como los barbetes: los de las piernas torcidas cazan mas acomodadamente que los otros, y afirman mas largamente el pie en tierra; y los que tienen las piernas derechas, sirven à dos maneras; la una, que corren encima de la tierra, y huiràn con mayor velocidad, y furia que los otros; pero no se afir-

afirman así largamente , porque trabajan en dár combate à las zorras , que es lo que les oprime salir fuera , y tomar aliento ; pero si sucede , que el cazador no tenga perros basetes enseñados , y adiestrados , los puede criar del modo que se sigue : Debe empezar à enseñar , y adiestrarlos de edad de ocho , ù diez meses ; porque si un perro basete no entra de un año , apenas , y con dificultad entrará despues ; y no conviene que le den palos , ni azotes , quando lo enseñaren , ni que la zorra lo maltrate en tierra , porque si fuere maltratado , ò ultrajado , no querrà bolver mas , y por esso no se deben entrar los perros pequeños à la caza donde haya zorras viejas , antes que estèn bien adiestrados , y que no tengan cumplido el año . El modo mas acomodado de adiestrar , y enseñarlos , es en tiempo que la zorra tiene sus zorrillos , y entonces conviene tomar todos los perros basetes viejos , y soltarlos , quando empezaren à ladrar , y se deben detener los juvenes cerca de la madriguera de uno en uno , por temor que no se golpeen , y hacer que sientan aquellos gritos . Despues que la zorra vieja fuere presa , y que no haya sino los zorrillos juvenes , conviene tomar los basetes juvenes , y viejos , y atarlos juntos , despues dexar ir los juvenes , dandoles animo de entrar en tierra , con gritos con los basetes ; y quando hayan cogido alguna zorra joven , conviene dexarfela estrujar dentro de la madriguera , cuidando bien , que la tierra de la madriguera no cayga encima de ellos ; despues llevar el zorrillo à casa , y mezclar el hígado , y la sang:re con queso , y gordura , y hacer de ello comida para los perros , demostrandoles fiesta de su caza .

La caza de la zorra es harto facil , mayormente quando sienten los perros basetes que ladran , que luego salen fuera , excepto en el tiempo que las hembras tienen los zorrillos , los quales no quieren dexar , y hacen sus madrigueras en lugar muy mal acomodado , como es dentro de zarzas , ò rocas , ù debaxo de algun arbol , y no tienen mas que una sola madriguera , pero muy larga , y estrecha .

Presa de la zorra.

Quando los perros hayan buuelto atràs una vez , la zorra se desfiende algun poco , porque no dà buelta con aquel brio , y vigor , ni tiene la mordedura tan peligrosa . Dicese , que la zorra usa este engaño , que quando se vè los perros cerca , se pone la cola entre las piernas , y se mea en ella , y despues la sacude à los perros , y quando sienten el hedor de la orina se retiran , y la dexan .

Cogereis la zorra sin cazar , tomando una zorra hembra , quando và en amor , y le cortareis la natura con el intellino que la tiene , y los pequeños riñones , que son causa de la generacion , que es aque- llo

Coger la zorra con engaño.

llo que los castradores quitan à los perros quando los castran, despues ponerlo todo cortado en pedazos, así caliente en una olla, y pondreis galbano dentro, todo mezclado, y cerrareis la olla, para que estas cosas no se evaporen, y esso se puede conservar todo el año, y usareis de ello quando quisiereis hacer alguna traicion, para hacer venir las zorras, tomando la pluma del lardo, y poniendola encima de las parrillas, y despues, quando estuviere bien tostada, y caliente, conviene mojar, y fregar dentro de la olla, donde està la natura de la zorra, y el galbano, y hareis toda la traicion, y vereis que la zorra os seguirá por todo; pero conviene que el hombre que hiciere la traicion, friegue las suelas de su zapato con estiercol de baca, porque no sienta el olor de sus pies, y con esto harà venir las zorras, para tomarlas à la trapola, y matarlas à la tarde con arcabùz, ò ballesta.

La zorra tiene un natural, que para coger las gallinas, y otras aves, usa diversos modos, pues se ha visto una zorra junto una Casa de Campo, que estaba bolteando por un círculo, y quien la miraba estaba espantado de tanto boltear, y despues de poco tiempo viò, que cayò un gallo de Indias de una ventana, de lo mas alto de la casa, y la zorra le cogiò, y se fue con èl; y fue, que como el gallo veia à su enemigo, nunca le quitaba el ojo, y con la cabeza la iba siguiendo, por no perderla de vista, y poco à poco se le turbò la cabeza, y cayò.

Es cosa cierta, que ungiendo un perro basete con azufre, ò con aceyte, ò olin de hornal, y haciendolo entrar en la madriguera donde està la zorra, se partirà dèl, sin bolver en dos meses; conviene tambien notar una cosa, que el perro basete, así joven, como viejo, despues que huviere salido de la madriguera de la zorra, se debe lavar con agua tibia, y jabon, por hacerle caer la tierra, que taviere entre la piel, y el pelo, porque se haria farnoso de una farna, que fuera muy dificil de sanar.

CAPITULO SEXTO.

SECRETOS DE LA CAZA DEL LOBO, Y DE SU naturaleza, con los provechos de sus partes, que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede aprovechar, para las enfermedades de su Familia.

Secretos. **E**S muy bien conocido quan ruin, y cruel es el lobo, por los habitadores de la Asia, Africa, y Europa, por los grandes ultrajes,

jes, y daños que reciben de él; y tambien por los de la America, dicha Brasil la Antigua, la Florida, la Nueva Francia, y esta nuestra tierra de España, y otras tierras Orientales, y Occidentales; de manera, que hay pocas Naciones, à las quales no sea el lobo notorio, y por esso se pone, y escribe la forma, costumbres, naturaleza, y diferencias de lobos.

El lobo tiene el pelo rucio, mezclado de negro, blanquinoso debaxo del vientre, la cabeza gruessa, armado de dientes gruesos, y largos, las orejas cortas, y derechas.

Descripción de el lobo.

Plinio, Autor singular, y de grande nombre, en el lib. 8. cap. 22. segun su Historia natural, dice, que la vista de el lobo es muy peligrosa, y que si èl vè à un hombre antes de ser visto, le quita en aquel punto la voz, y los Pastores lo experimentan cada dia.

Plinia.

Los lobos de la Africa son pequeños, pero los de las Regiones frias son gruesos, fieros, y mas cruéles, como lo confirma Olao Magno, Arzobispo de Upsala, en Gotia, en el lib. 18. cap. 13. de la Historia, que ha hecho de los hombres, animales, y aves, diciendo, que Plinio ha escrito con mucha verdad del lobo, y que su crueldad, y malignidad se descubre mas en el mes de Enero, quando sigue la loba; y especialmente durante el grande frio, porque se ponen, y juntan en grande numero, y que los mas ligeros, y cruéles son los que hacen habitacion en las Regiones frias, y que en aquellas partes la gente no se atreve à ir à solas, sino bien armados de lanzas, ballestas, y arcabuces, y sobre todo son codiciosos de matar las mugeres preñadas, para deborarlas.

Olao Magno.

Hay tambien otra manera de lobos, llamados lobos cervales, como dice Plinio, de los quales los Principes, y Señores llevan sus pellejos para aforros de sus vestidos.

El mismo Plinio en el cap. 34. del dicho libro, escribe de otra manera de lobos, llamados Tors, que son largos de cuerpo, con las piernas, y muslos mas cortos que los otros lobos, los quales saltan con presteza, y viven de caza joven, y no hacen ningun daño à los hombres; de Invierno son de color muy negro, y de Verano de pelo roxo.

Plinio.

Aristoteles, Principe de la Philosophia, en el libro de la Historia de los Animales, y de las partes, y generacion de aquellos, dice en el 5. lib. cap. 2. que el lobo se junta con la loba del mismo modo que se juntan los perros. Y en el 2. lib. cap. 1. escribe, que tienen el miembro genital como un osso, y así como lo tiene tambien el ciervo, la zorra, y el huron. Dice despues en el 6. lib. cap. 35. que

Como se junta el lobo con la loba.

las

las lobas llevan, y hacen los cachorros, ò lobillos, como las perras, y en la misma distancia de tiempo, y días, y que no vèn en algun tiempo, así como los perros, y que las lobas conciben, y se cargan en cierto tiempo del año, como es en el mes de Enero, y hacen sus cachorros al principio del Verano, cerca del mes de Mayo, y que entonces, quando vèn derechos à la loba caliente, son mas crueles. Mas adelante dice el dicho Aristoteles en el *lib. 8. cap. 28.* que en las tierras Cirenaycas, los lobos se juntan con las perras, así como en Grecia los perros Lacedemonios se toman con los tygres. Tambien en el *lib. 1. capitulo 1.* escribe, que entre los animales, que son desacomodados à domesticarse, la panthera, y el lobo son animales feroces, cautelosos, y astutos para tomar, y engañar los otros animales. Y en el *lib. 8. cap. 5.* hablando del modo de vivir del lobo, dice, que se sustenta de carne, excepto, que criando tiene grande hambre, y come tierra; si bien dicen otros, que los han visto en la campaña descubrir carne, que en otro tiempo havian enterrado, despues de hartos, para servirse de ella, quando no pudieran hallar ninguna presa.

Modo de vivir del lobo. El lobo come algunas veces yervas, como hacen los perros, quando están enfermos, para el vomito, por descargar el vientre; atrevense à los hombres pusilánimes, que vèn solos, mas que à los cazadores. Y el dicho Aristoteles en el *lib. 9. de su Historia de los Animales, cap. 30.* Asimismo Plinio en el *lib. 10. cap. 8. de su Historia Natural*, refieren, que cerca de la Palude Meotide, los lobos son familiares à los pescadores, que tienen cuidado de hacerles parte de sus pescas; y si acaso los pescadores se descuidan de darles racion, ellos en la noche les rompen, y desvaratan las redes. Y en el *lib. 6. cap. 18.* dice, que al tiempo que siguen la loba, son muy crueles à los demás lobos, que sobrevienen, y en otro tiempo no usan el reñir entre si; y se ha visto, quando vèn en amor con la loba, ser ellos diez, ò doce, y maltratarse unos con otros, tanto, que se vèn algunos mal heridos, y sangrientos. Tambien el mismo Aristoteles en el *lib. 9. cap. 1.* dice, que estos animales tienen perpetua enemistad entre ellos, y son enemigos del jumento, del toro, y de la zorra. Escribe tambien en el *lib. 2. cap. 17.* que todos los animales, que tienen las encias llenas de dientes, no tienen mas de un solo vientre, como el hombre, el perro, el puerco, el osso, el leon, y el lobo. El mismo Autor en el *4. lib.* en el tratado que hace de las partes de los animales, *cap. 10.* dice, que los animales que tienen los pies hendidos, y tienen cinco dedos en los pies de delante, y quatro en los traseros,

como leones, lobos, y perros, tienen el cuel o frangible, excepto el lobo, y el leon, que lo tienen de un hueso, que no se pueden tornear, lo que no es verdad, porque se han visto muchos abiertos, à los quales se ha hallado el cuello todo divertible, conforme le tienen otros animales; verdad es, que tienen el cuello muy grueso, macizo, nervioso, y carnosó, y por esso es animal que tiene grande fuerza en el cuello, porque tomando un carnero de través, ó por el medio con la boca, se lo lleva, como un perro à un conejo; si halla un cavallo, ó una baca muerta en un foso, la tira à fuera para comerla. Dice mas Aristoteles en el 6. lib. cap. 35. que hay lobos caninos, conformes à la naturaleza de los perros, y que hacen los hijos conforme los otros lobos, y que no ven de mucho tiempo, despues de haver nacido, y no hacen mas de quatro.

Las lobas paren ordinariamente en lugares fuertes de bosques *Lugar donde paren las lobas.* cortados al descubierto, y en los bosques fornidos, ó en algun collado, ó cuesta llena de yervas, de la parte de Medio-Dia, para tomar el calor del Sol, y paren à menudo, en alguna entrada de madriguera de zorra, ù de otros animales, para salvarse allà dentro, si le quisieren hacer alguna injuria; y si acaso la loba estuviere apretada de los hombres, ó perros, toma uno de sus hijos con la boca, y se lo lleva; y no siendo desvaratada, dà leche à sus hijos, hasta tanto que pueden comer, y el lobo, ó loba estàn luego cerca de los lobillos; y quando son aptos para comer, el lobo, ó la loba van à cazar, y haviendo tomado algun animal, lo llevan à ellos, ó les vomitan lo que han comido, porque sus hijos se crien de aquello; y quando se han hecho grandes, el lobo, ó la loba les llevan algun corderito vivo, ó algun anfar, ó perro para que ellos lo maten, para enseñarlos para quando fuere necesario. No comen la cabeza de los perros, ni la piel, que no hay defollador que mas diestramente defuelle un perro, ó carnero, como hacen ellos. Quando despues son mas gruesos, cerca del mes de Agosto, ù de Septiembre, el lobo, y la loba empiezan à conducirlos à la campaña, fuera del bosque donde se han criado, y aqui estàn esperando su padre, ó madre que les traygan alguna presa viva, ó muerta, sin hacerlos ir lexos de su bosque, y entonces, cerca de la noche, ù de la mañana, se pueden ver en las tierras laborables; despues en Octubre, y Noviembre, y aun mucho despues, siendo los lobos juvenes cazados, se pueden tomar, como lo hacen los labradores, con redes; y yendo hasta el mes de Enero, que las lobas estàn calientes, el lobo viejo caza, y muerde los lobos juvenes, y los echa de su compañía.

Estos animales pasan de unos bosques à otros, y de unas tierras à otras.

La mordedura del lobo recibida por algun animal, apenas se puede sanar, por causa de un veneno maligno, y pernicioso, que se pone dentro, y por esse respeto la mayor parte de los animales heridos de el lobo se mueren, ò à lo menos toda aquella parte herida queda cascada, y marchita, por mucha diligencia, y remedios que se hagan en curarlos.

*La astucia
de los lo-
bos.*

Quanto à la astucia, y malicia de los lobos, tienen una costumbre de noche, ò à la tarde, de ahullar para juntarse, para dàr assalto à alguna manada de yeguas, ò potros, y teniendo lugar las hacen separar para mejor ser señores de algun pollino, el qual despedazan, y comen, y asimismo hacen con los bueyes, y vacas en el pasto; y tambien van por los Lugares, de casa en casa, para hallar algun animal, que por algun descuido de Padre, ò Madre de Familias, que de noche no hayan encerrado en el establo, y así los toman, despedazan, y comen; y no hallando fuera, buscan los lugares, en los quales están los perros, gallinas, anfares, y otras aves, que no están encerradas en casa, rompiendo toda cosa, y tomando si hay carneros, ò ovejas en algun cortijo, haciendo alguna abertura para poder entrar dentro, y matar veinte, ò treinta, y de los demás no toman sino la sangre, excepto, que quando se van, cada qual se lleva el suyo, y van à salir à los perros de la guarda de los carneros; con esta astucia, que un lobo los dexa llegar cerca de sí poco à poco, para que se alejen de la casa, y despues todos los demás se aferran con los perros, y los hacen pedazos, y despues facilmente, y à su placer hacen grande daño en el cortijo de los ganados de lana. Tambien tienen otro modo de proceder para tomar los perros; esto es, que uno, ò dos están espiondo en el largo de la casa donde están los perros, y otro se demuestra, y hace que se alejen los perros de la casa, y despues los acometen; y al tiempo que ellos huyen à la casa, y quieren entrar por el agujero que hay debaxo la puerta, se encuentran con ellos los otros lobos, que estaban en espia, y los matan, y comen.

En los bosques tienen esta industria de hacer correr los ciervos, de la misma manera que los perros de caza los hacen correr, lo que no es notorio à todos, y así cazan, y toman los animales por los bosques.

Bre corio:

Bre corio en su Diccionario Moral, en el titulo de los Animales, dice, que el lobo es llamado lobo, por lo que quiere decir casi pie de leon, porque tiene los pies como el leon, y por lo que el leon
tic-

tiene fuerza, y virtud en los pies, porque echando sus pies, y uñas à algun animal, lo despedaza, y quita la vida.

Isidoro ha escrito en el *lib. 12.* que el lobo es un animal de rapina, amigo de sangre, y por la rapacidad, y rabia que tiene, mata toda manera de animales.

Aristoteles, en su libro de los animales, hace mencion, que en las Indias se hallan, que tienen tres ruas de dientes, y la cara, y la voz como el hombre, razonando como una trompa, y los pies como un leon, y la cola como alacràn, ligeros como un ciervo, y muy crueles, que matan los hombres, y se los comen.

Dice Contandino, y tambien Isidoro, que si el lobo vè al hombre, le quita la voz, por lo que con su maligno aliento inficiona el ayre, el qual inficionado tambien inficiona la respiracion de el hombre, que le està cerca, y le priva de la voz: por esso dice Virgilio en *Bucolica*, de donde ha salido el comun proverbio: *Lupus est in fabula*, quando se habla de alguno que sobreviene en aquel instante, donde luego cessa el razonamiento, por lo que ellos, sobreviniendo, quitan la palabra, y la voz.

Dice el mismo Isidoro, que si el lobo es visto primero del hombre, pierde mucho su ferocidad; añadiendo tambien, que el lobo, y la loba no andan calientes sino por espacio de doce dias, y durante dicho tiempo sustentan la hambre, ayunando sin comer cosa, pero despues de ette ayuno comen bonissimamente. Dice tambien mas: que haciendo un vestido, ò una ropa de la lana de un carnero, ò oveja, que el lobo haya muerto, ò que la lana de semejante animal sea mezclada con otra lana, de la qual serà hecho el paño, este paño, y la vestidura del serà siempre polvosa, y perseguida de gusanos.

Aristoteles, entre otras cosas arriba escritas, dice, que el lobo, y todos los otros animales, que comen carne, son muy crueles quando crían sus cachorrillos, que no antes.

El mismo Aristoteles, en el *lib. 8. cap. 5.* dice, que el lobo come carne cruda, y que por esta hambre come yervas, sino es que estuviese enfermo, porque entonces, sintiendose demasiado lleno, come de una yerva para vomitar. En el mismo lugar escribe Aristoteles, que quando el lobo tiene acedos, ò rotos los dientes, por haver comido demasiado, particularmente la gordura de la carne, ò por haver rompido algun huesso del animal que huviere devorado, masca oregano, para aguzarlos.

Dice tambien, que quando el lobo empieza à tener hambre, come de tal manera, que luego pierde la hambre, pero entonces està

gravemente enfermo , y por esta causa està mucho en reposo , y desea dormir.

Aristoteles.

La naturaleza del lobo , como lo dice Aristoteles, es directamente contraria à la de las ovejas ; porque se lee , que si una cuerda hecha de las tripas del lobo , fuere puesta en un violon , ò laud entre las otras cuerdas , hechas de las tripas de las ovejas , ò de carnero , las de oveja , ò carnero seràn poco à poco rozadas , y destruidas de las cuerdas del lobo.

Homero.

Homero, Principe de los Poetas Griegos , hablando del lobo , dice , que es maravillosamente vigilante , y que no teme ninguna cosa si no fuere el fuego , y que tirandole piedras al contorno , tiene tal vigilancia de mirar el primero que le tira con crueldad , de tal manera , que si lo huviere herido , mata à aquel que lo ha herido ; y si no fuere herido , no daña si no muy poco al hombre , y asi no hace sino arremeterle un poco , y lo dexa ir.

Los lobos , en su vejez , son peores à los hombres , segun lo dice Homero , y quanto mas envejecen , mas ; porque no pudiendo cazar los otros animales , por faltarles la fuerza , tienen embidia à los hombres , y los comen , pudiendolos tomar.

El mismo Autor escribe , que quando los lobos son muy viejos , la punta de los dientes , y de las uñas se les debilitan , y se van retirando , sin tener sino poquissima fuerza , y en este estado se ve , que viven mucho tiempo , y se dice , que la vejez del lobo se conoce en los dientes , porque en la vejez son mas apiñados ; y que entre los lobos , aquellos que tienen el pelo mas derecho , son mas crueles , y mas audaces ; y à mas de esso , las partes del cuerpo de los lobos , son muy debiles , y se corrompen facilmente , y que las partes exteriores son muy duras , y sufren grandes persecuciones.

Plinio dice en el *lib. 11. de su Historia Natural* , que el ojo del lobo , y de una cabra son claros , y lucientes de noche , como una vela encendida , y esto es la causa porque los perros no se agradan de cazar los lobos en llegando la noche. Y en el mismo capitulo dice , que el diente mayor de la quixada derecha del lobo tiene muchas virtudes , y singularidades. Y en el *lib. 21. cap. 10.* escribe , que la piel del cuello , y de la cabeza del lobo , de si tiene tal virtud , que si un cavallo pone los pies encima de su vestigio , ò pisadas , viene à estàr malo de los pies.

Virtudes de las partes del lobo.

Los remedios que la Madre de Familias de la Casa de Campo puede sacar de las partes del cuerpo del lobo para su Familia , son los que se figuen.

Plinio, en el *lib. 25. de su Natural Historia*, c. 11. dice, que las unciones

nes de los excrementos del lobo valen muchísimo à la enfermedad de los ojos, y la ceniza de aquellos, mezclada con miel, vale contra el flujo de los ojos aquosos. Tambien la gordura del lobo es singular para fregar los ojos.

Los Medicos, así antiguos, como modernos, hacen grande estimacion de la gordura del lobo, y no menos del higado dissecado, y puesto en polvos, y despues bebido, con poca cantidad de vino tibio, para la tós envejecida, y para las afecciones del higado.

Dicho Plinio dice en el *lib. 25. de su Historia*, que el polvo de la cabeza de un lobo sana el dolor de los dientes, y tambien que el excremento del lobo, que se halla con huesos, aplicado à los dientes, tiene la misma virtud. Y en el *lib. 14.* escribe, que la hiel del lobo, mezclada con zuca silvestre, que en Latin se llama *vitis alba*, ò con el zumo, que los Medicos comunmente dicen *eleterium*, que es el zumo del cohombro amargo, y atado encima el ombligo de la persona, relaxa el cuerpo; y que el hueso que se halla en el estiercol del lobo, que no haya tocado tierra, sana el dolor colico, atado al brazo. Y en el *cap. 6.* del dicho libro, escribe, que el aceyte, en el qual fuere puesto un lobo vivo, ò una zorra, ò su carne huviere hervido con dicho aceyte, hasta que la carne esté separada de los huesos, es un remedio singularísimo para la gota; y el ojo derecho del lobo, salado, y atado al brazo, sana las calenturas. Dice tambien en el *cap. 18.* que la gordura del lobo ablanda la madre, y la dureza del higado, y le quita el dolor, y especialmente si una muger, en el trabajo del parto, come de la carne del lobo, ò que alguno que haya comido se acerque à ella, quando empiece à sentir el dolor, le dará grande alivio.

Los dientes del lobo, atados encima de los niños, les quita el espanto, que tienen durmiendo, y sirve mucho en hacerles venir los dientes; y por esto se vé, que muchos tienen costumbre de atar al cuello de los niños ciertos dices, hechos de plata, en los quales atan algunos dientes de lobos, y así jugando los chiquillos, llevan estas cosas à la boca, fregandose las encias, que es causa que los dientes salgan mas facilmente, y con menos dolor.

*Virtudes
del lobo.*

La piel del lobo tiene la misma virtud, de la qual piel el hombre se puede servir para aforros de su capa, para preservarse de pulgas, polilla, y otras maneras de gusanos, porque estos animales aborrecen la piel del lobo como el fuego; y si los perros se acercan, se mearán en ella infaliblemente.

Los dientes mayores del lobo, atados en el cavallo, lo defienden, que no se pafne. Tambien notareis lo que dice Plinio en el *cap. 2.*

del mismo libro, que el hígado del lobo es hecho como la uña del pie del cavallo, y el cavallo que sigue el rastro del lobo, se rompe mucho.

Para la caza del lobo conviene, que el cazador escoja un perro de todos los suyos, que sea mas bueno, ligero, valeroso, gallardo, mudo, y secreto, que no haya cazado nunca, porque con mayor alegría, y ardor se lleve en la caza, y lo acariciareis, y alhagareis, dandole à comer muchas golosinas, para que se crie mas voluntariamente, sin molestarle, ni menoscipiarle en qualquier modo, porque no aborrezca en todo esta empreña.

Si por acaso viereis algun lobo emboscado, no dexareis de conducir los perros encima del vestigio del, y ponerlos en el rastro, sin excitarlos, ni hablarlos de ningun modo antes observar el proceder, que el perro hiciere; y si se demostrare espantado, y timido, y que se le eriza el pelo, y si va bien por las ramas, y yervas del bosque, y si lleva la nariz baxa, ò alta, porque algunos la llevan alta, y otros baxa, y es mejor la lleven alta, porque toman mejor los vientos, y el rastro. Quando hace bien lo debido, y va con la cabeza alta, el cazador debe usar algunos terminos de ventaja con el, incitandole, y hablandole con la voz baxa, à mas de su proprio nombre; y si el se commueve, y alarga, y el cazador ve por donde passa algun rastro, ò otras señales, que el lobo ha dexado, se debe llegar à sus perros, acariciandolos con las manos, y darles alguna golosina, y despues, por incitarlos, decirles alguna cosa, animandolos, y siguiendolos, hasta que se cansan, y hallan la cama del lobo, encima la qual debe hacer boltear los perros, y encima dicha cama ponerles algunas sobras de la mesa, como son hueßos, pan, queso, y otras cosas, para que coman (si bien hay algunos, que no quieren comer, por el ardor del cazar) y despues de haverlos muy bien acariciado, les hablareis mas alto, y menearlos todos encima de la cama del lobo, tañendo un poco la corneta, y gritando ala, ala, derecho à la campaña, ò el nombre del perro, via, via, no haviendo visto entrar el lobo en el bosque.

Tiempo de enseñar à los perros la caza de los lobos. Si el cazador quisiere enseñar à su perro goloso de cazar el lobo, ò à otros perros, lo hará al tiempo de los lobos juvenes, que es en el principio del mes de Julio, que empiezan à correr por el bosque, y conviene conducir el perro, que havrà escogido para goloso, y hacerle correr campo traviesso, hasta que halle la cama, y lugar, en los quales frequentan los lobos juvenes, y entonces conviene, que su perro goloso haga del modo que se ha dicho arriba, y cazar los dichos lobillos; y si el cazador tuviere algun galgo joven, hará que siga al perro goloso bien, y lo puede facilmente adiestrar def-

despues de esso conviene retirar diestramente el perro goloso, acariciandolo.

De otra manera se puede adiestrar un perro quando haya nevado: el cazador debe ser diligente en ir de mañana al contorno de algun bosque con su perro goloso, para conocer si algun lobo se huviere emboscado, y encontrandole, debe seguir el rastro, y ponerle encima sus perros, acariciandolos siempre, haita que le echen, y hallen la cama, y despues hacerles correr, haciendo, como està dicho arriba, que serà facil al cazador, y guardará bien, que su perro no mude de camino, aunque el lobo haya pasado àcia un lado, ò otros; y asì, para adiestrar bien el perro, debe advertir, que el lobo tiene esta naturaleza, y astucia, durante la nieve, que si vãn dos, ò tres, ponen todos sus pies en el vestigio del primero, de tal manera, que parece que no ha pasado sino uno solo, como la experiencia lo muestra cada dia.

Los perros bracos no saben cazar el lobo fuera del bosque; y si los perros no son adiestrados à cazar el lobo, y entran en un bosque, ò maleza, se retiran luego fuera con el pelo derecho, y erizado, y muchas veces el lobo toma dos, ò tres; y asì muchas veces pierden los perros, como sucede muy à menudo; por esso es necessario, que el Principe, ò grande Señor (si fuere possible) tengan perros de la raza de aquellos, que se deleytan en cazar lobos, y hacerlos criar con ellos, porque sean grandes, fuertes, y de grande animo, y brio; y si acafo no teneis perros grandes, que entiendan la caza, para adiestrarlos que sean buenos, pondreis un animal muerto cercano de algun molino, y junto à la acequia, ò rio del molino hareis esconder un buen arcabucero, ò ballestero, para tirar al lobo quando viniere à comer la carne; despues que le haya herido, conducireis los perros juvenes (no antes que tengan un año, poco mas) siguiendo aquella sangre que el lobo en el camino và echando, incitandoles à correr, conduciendo con ellos buena compaña de hombres. Deste modo no faltaràn al seguimiento del rastro de la sangre que và perdiendo, yendo à hallar el lobo herido, que à penas se puede mover, el qual mordisquearàn, y en siendo muerto, lo manosearàn. Hecho esto, serà bueno quitar la piel al lobo, y poner la carne à cocer, y despues de muy bien cocida, la cortareis à pedazos, y con pan de buen trigo, leche, y queso, mezclado todo junto, embuelto con la piel del lobo, para sentir, y sacar aquel olor, tañendo las cornetas, abrir la dicha piel, poniendo encima la cabeza del lobo con la boca abierta, y dexareis comer todos los perros deste modo sobre la piel; asì mismo hareis del primer lobo que cazareis, despues de haverlo tomado.

Despues de haver discurrido sucintamente de la naturaleza del lo-

*Adiestrar
al perro
braco para
la caza del
lobo.*

Yesca, ò bo, y de la manera de adiestrar los perros, así golosos, como *bracos*, para la caza de ellos. Queda aora tratar, como conviene cazar, y *cebo para* tomar aquellos en qualquier modo, principalmente à la tarde, antes *cazar los* que quieran ir à la caza, conviene haver proveído de alguna carne de *lobos,* algun cavallo muerto, ò teniendo el Señor modo de hacer matar alguno por viejo, y ponerlo à dos, ò tres tiros de ballesta, lexos del bosque, en alguna tierra cultivada, ò amorosa, y de las tripas interiores hareis la yesca, ò cebo; que será, que un hombre de à cavallo ate estas tripas à la cola del cavallo con una cuerda buena, è irà por el contorno del bosque, no siendo muy grande; pero por lo menos irà caminando, y saldrà por el extremo de dicho bosque, y despues bolverà al lugar donde està el cavallo muerto, è irà lexos de la carne, hasta media noche, ò lo mas tarde que pueda, porque el lobo no se la coma tan presto; porque si la empezasse à comer à la entrada de la noche, quando son muy largas, como en el Invierno, la havrian muy presto devorado, y se retirarian muy lexos, y empezandola à comer cerca de la mañana, quedan en el bosque, ò espesura vecina.

Si quereis hacer mas yescas, ò cebos, no os olvideis en ninguna manera de cuerdas, porque el lobo no se llegaría; es bueno, que aquel que pone la yesca no sea de aquellos que frequentan con los perros lebreles, ò bracos, sino que haya quien siga algun mastin, que come carne; estos aseguran mejor el lobo; y será bueno tambien en el Verano, que no pongais la carne muy lexos de rio, ò de otra agua, porque los lobos puedan beber para retirarse à su maleza, sin ir à buscar à otra parte.

Conviene que el hombre que mata el cavallo, ò lo havrà llevado muerto, lo lleve à quatro quartos, y los ate altos en algun tronco de arbol en la noche siguiente, una, ò dos horas antes del dia. Tambien teniendo comodidad de algun arbol alli vecino, será bueno que vaya alli algun hombre, haciendo Luna clara, ò que no hiciesse mucha obscuridad, y que subiesse encima de uno de estos arboles, para ver comer à los lobos, y decir quantos ha visto, y à què parte se han ido à emboscar despues de haver comido; porque es grande suerte si los lobos viejos vienen à comer la primera noche; pero si los juvenes vienen en llegando el viejo, los juvenes dexan presto la carne, y se retiran, esperando que el viejo haya comido à su placer; y estos, antes que se pongan à comer, daràn buelta por el contorno, espianando si hay cosa que los pueda hacer daño; despues, queriendo comer, arremeten corriendo, y toman tres, ò quatro bocados, y se retiran atràs, y bolveràn mas veces desta manera, y algunas veces se han contado diez y seis encima de una buitrera en una noche del mes de Enero.

*Prover-
bio, que el
lobo no co-
me carne
de lobo.*

Dice el proverbio, que el lobo no come carne de lobo, pero està experimentado lo contrario, porque una noche se comieron dos, que unos cazadores havian muerto la noche antes, haciendo de ellos yéfica, ò cebo. Tambien si el lobo ha comido de un cavallo, perro, ò puerco caliente, no se puede descargar, ni vomitar aque llo. Tambien quando lo han comido frio, para poder durar, y correr mas largamente, vomitan, creyendo que con aquello haràn parar los perros à comer lo que ellos corriendo han vomitado.

El cazador quando quiera ir à la caza del lobo, se levantará antes de apuntar el dia para ir donde està la carne, y quando estuviere cercada, sus perros se deben llegar al puesto, y viendo que la buitrera no està donde la havian puesto, puede estàr seguro que el lobo havrà comido; este es indicio de grande, y verdadero conocimien- to, porque los mastines, y otros perros no frescan la carne, ni la comen en el lugar que la hallan. El cazador puede hacer poco juì- cio del numero de los lobos, por haver comido poco, si fuere tierra laborable, en el contorno se conocerà por donde havrà ido el lobo despues de haver comido, y de esta manera puede dexar sus perros seguramente en el vestigio sin inflamarlos demasiado.

Quando fuere junto, ò cerca del bosque, si su perro goloso no fuere secreto, lo tendrá mas corto, y mas en pretina, llevandolo por el camino, siguiendo el rastro, y salida del bosque, y adonde sus perros hallarán emboscamiento; y si quiere poner ramos, yer- vas, ò abrojos, no entrará, y aqui llegarán los perros, deteniendolos, y no permitiendo entren, ni pasen mas adelante, porque se han hallado muchos lobos no estàr desviados un tiro de piedra del bosque; de manera, que si un lobo viejo estuviere un poco de tiempo à descansar en el contorno del bosque, y huviere sido caza- do otra vez, y haya sentido el perro goloso, irá con grande pries- ta mas de una legua, ò dos lexos.

Haviendo el cazador hallado la emboscada del lobo, pondrà en la entrada del bosque un ramo de arbol en tierra, y mas adelante otro, y despues irá registrando con ventaja algun camino grande, ò pequeño valle, y estando alli, y hallando que el lobo ha pasado, debe mirar si halla alguna cama llena de yervas, ò de verduras à la parte de Medio-Dia, ò de Levante, mayormente en Invierno, y en- tonces, por estàr seguro que el lobo passa el Verano alli la siesta, durante el calor, y se retira à los bosques baxos, à la sombra de al- gun arbol, ò en los bosques de arboles altos, debe usar el tomarlos del mismo modo que està dicho arriba, conduciendo sus perros en dicha forma; y si acaso el lobo no huviere estado en el cebo à co-

mer, el que conduce el perro goloso, debe la noche antes compar-
tir la cerca, y levantarse antes del dia, y cada qual ir à su banda,
y no deben llegar al bosque que no sea bien de dia, porque mu-
chas veces se han visto muy lexos del bosque yendo à emboscarse.
En haviendo llegado, conviene observar el ladrar de los perros de
las Casas, ò Lugares, porque si el lobo huviere pasado cerca, la-
drarán con grande esfuerço, y si no ladràren, entonces cada qual
puede hacer juicio, que los lobos estàn de aquella parte. Venido el
dia, conviene tomar el camino del bosque, teniendo siempre el ojo
en tierra para reconocer la huella, y vestigio de algun lobo que ha-
ya pasado por alli; y si huviere llovido una hora, ò dos antes del
dia, se puede hacer juicio facilmente, que el lobo no està muy le-
xos; y viendo por el camino, ò campo cultivado, que sus vesti-
gios son derechos à la parte del bosque, ò maleza, conocerà el
hombre, por medio de un perro, la emboscada de uno, ò mas lo-
bos. En este tiempo se hará diligencia en hacer esparcimiento de
ramos por tierra, y por el contorno, y tomar la ventaja, como ar-
riba està declarado.

*Como se
debe cazar
el lobo con
el perro
braco.*

La maquina hecha, el cazador debe retirarse al lugar donde hu-
viere ordenado la demàs compaña de la caza, y cada qual de aque-
llos que huvieren estado à cerrar con el perro goloso, hará su rela-
cion; despues haviendo comido à la mañana todos en el mas espe-
so lugar, ò en una mata, deben hacer pesquisa por el perro goloso
del Lugar que huviere sido enseñado por el patron, ò hombre prac-
tico.

Los perros bracos deben ser esparcidos à la banda, y algunos de-
ben servir para de refresco, despues que el perro goloso los haya
sublevado; y conviene bien advertir, que esta banda de perros sea
de los mejores, y mas bien adiestrados, y mas ligeros, los quales,
segun el numero de perros, fuera bueno trocarlos despues de una
hora, segun se puede juzgar que estaràn cansados; sobre todo con-
viene, que el conductor de los perros vaya de continuo à pie, y
cerca dellos para darles animo quando convenga; para esto fuera
bueno darles de hora en hora perros de refresco, y llevar atados los
cansados para que descausen, y desta manera los primeros ya des-
cansados, bolveràn de nuevo, si la caza duràre mucho: verdad es,
que para hacerlos mas desembuellos, conviene que hable à menu-
do con ellos, y los dè animo con el sonido de la corneta, porque
muchos perros, si no los de raza, no son promptos à correr dere-
chos del lobo, y mayormente à los lobos viejos, por ser mas fu-
riosos que los juvenes.

Siendo el bosque grande, y no pudiendo ir à cavallo, me parecia bien que fuese un hombre por compañía de los perros, y tenerlos à la cola lo mas presto que se pueda, y querria tambien que tañessen à menudo la corneta, y que con su sonido dieffen animo à los perros; verdad es, que los que no fueren à la cola de los perros, no deben tañer, porque tañendo tanto, aturden à menudo à sus perros, y los hacen perder toda la habilidad de cazar, quando el uno tañe acá, y el otro acullà: siendo lobo viejo, y que no vê cosa que le puede hacer daño, luego se pone à correr, y viendo que corre apriesa, y que el espacio del dia es harto largo, conviene cazarlo en el bosque, quando viniere la ocasion. Despues que huviere buscado todos los modos de salir, hallando siempre gente, assi de à pie, como de à cavallo, y se vê acosado, no tendrá otro refugio, sino de correr acá, y acullà; entonces se debe continuar à poner los perros de refresco en el contorno, para hacerlos correr à la vista, que es una de las mas buenas cosas, que se pueden ver. En este interin conviene que estèn todos advertidos, por lo que puede suceder; porque si se mete dentro de una cueva, donde entra con la cola delante, conviene cercarlo de perros, por tenerlo mas seguro, ò que se salvasse en alguna espesura de abrojos; en aquel tiempo alguno le debe correr encima, para cogerlo, ò maltratarlo, y assi se han cogido muchos à fuerza, y en algunos ha durado ocho horas el cogerlos, y otros se han entretenido, conservando à la fuerza, hasta que sobreviniendo la noche, los perdian con la obscuridad, y se han cazado algunos, que duraba diez horas la pelea, por lo que la gente va à beber à menudo.

Por esso se dice, que el hombre que hace guerra debe tener tres calidades con ellos, el assalto del galgo, la fuerza del lobo, y la audacia del javalì; porque el hombre que hace guerra debe salir desembuelto, como el valiente galgo, quando quiere dàr el assalto, y toma todo lo que se le pone delante, y quando le conviene retirarse, và conservando el espiritu, y su fuerza; y el cavallo quando està estrecho en el combate, que no pue le escapar, conviene se retire cerca de alguna casa, fosso, ò espesura, donde pueda sobltener el assalto, y en este interin procurar, con extrema ligereza, matar alguno de los que le salen, y passan al travès del; de essa manera muchos combatientes se han salvado; en lo demàs, en una caza de una espesura, que se aya retirado el lobo, y bolviendo el dia siguiente à emboscar en la misma espesura, buscandole entre aquella el dia siguiente, no se debe buscar. Por esso, si aquel Principe, ò Grande Señor, quisiere correr à fuerza de perros bracos, conviene bien ro-

El hombre que hace guerra, debe tener tres calidades.

dear la espesura de perros galgos, y quedar treinta, ò quarenta passos lexos del bosque, porque luego que el lobo pone la cabeza fuera, lo rebatiràn dentro, porque si huviere sido acosado de galgos, y halla alguno al cabo, y los lados por donde intentare salir fuera, no bolverà mas à tomar la campaña; sucediendo, que el bosque, y espesura sea tan grande, que no se pueda ceñir de galgos, conviene cerrarlos de telas, ò redes de cuerda de altura de dos, ò tres brazas, porque sirve de defensa tan solamente, y así el Principe, ò Grande Señor, tendrá mucha comodidad de ver cazar sus perros.

*Como se ha
de cazar el
lobo, sin
perro golo-
so.*

El señor, ò Gentil-Hombre, que quiere tener un buen rato cazando lobos, si no tuviere ningún perro goloso, bien adiestrado, basta que tenga de otros perros, que se deleytan en cazar lobos, y los puede adiestrar del modo que se sigue: Debe tener hombres, tantos de apie, como de à cavallo, para ir à la mañana, à buena hora, al contorno del bosque, y espesura, en el qual los lobos acostumbrañ retirarse, y acostumbrañ estar todo el año, sin apartarse de ninguna manera, porque suelen dàr grande molestia, siendo nacidos, y criados en la dicha espesura, y bosque. Aquellos que deben ir para descubrirlos, tendrán siempre el ojo mirando à la tierra, para descubrir algun rastro; y habiendo llovido à la noche, será bueno el reconocer, despues que la lluvia haya cessado, una, ò dos horas antes del dia, y vereis por el vestigio, que havrà dexado en tierra, si los lobos havrà ido derechos al bosque; y hareis juicio cierto del lobo, ò la loba, que se havrà embofcado en aquel bosque, que no se moverà de ninguna manera, como no hayan sido cazados otra vez, ni perseguidos de mastines, ò bracos; porque habiendo sido vistos, ò que algunos hayan dado gritos, y dado en el derecho, y puesto en el contorno perros, y mastines, si los lobos fueren otra vez cazados, no conviene entretenerse mucho para hallarlos en dicho bosque, antes seràn lexos mas de una legua, porque el lobo tiene este modo de proceder, y natural distinto en saber que es obviado de todos. Aunque los lobos no sean seguidos de mastines, esparcireis los galgos para ir à correr, y que sean colocados, como se dirà abaxo; despues se pondràn los perros bracos en lugar retirado atados con lazos, y cada cazador con quatro perros de los mejores que llevan, mirará el lugar del embofcamiento, y alli hará que lar los perros, por donde el lobo se ha embofcado, y viendo su fervor de correr, dexará dos de los mas seguros, que desean mas correr el lobo; y sintiendo el uno de dichos perros ladrar, luego debe dexar los otros dos en el rastro, caminando al través de dicho bosque, animando, y favoreciendolos, tañendo à menudo, y gritando: despues,

pues , haviendo lanzado estos hará lo arriba dicho , dei modo que sea ordenado; y despues, porque haviendo encima lazos lexos, puedan ir à boltear el camino , y romper à caza. Antes que dèn fin à este proposito , no me parece fuera de razon escrivir la forma , y manera como se puede conocer el vestigio del lobo , y de la loba, y discernirle del de los perros.

Por tanto , viendo en tierra lodo, polvo, passos, ò vestigios de lobo , y estando en duda , si seràn de perros mastines, conviene considerar la forma de la estampa del pie, porque el lobo tiene el talon largo , y gruesso , haciendo tres lineas en tierra debaxo del talon, tiene la uña gruessa, y corta, y los dedos del pie de delante siempre cerrados , lo que no tiene el perro.

Secretos para conocer el vestigio de el lobo, ò loba

La loba lo tiene del mismo modo, excepto que tiene los pies mas largos , y mas estrechos , que el lobo.

Tambien se conoce por los excrementos que hacen en el entrar, ò salir del bosque, porque el lobo hace el excremento en el lado de algun camino , ò sendero, encima de algunos abrojos , ò yervas; la loba al contrario, en el medio del camino, harto blando, y llano: puedese tambien hacer juicio con sentir ahullar por la tarde à los lobos, porque la loba ahulla mas claro que el lobo , y asimismo hacen los lobos juvenes de un año ; pero el lobo viejo ahulla con la voz mas gruessa , y menos veces. Además de estas cosas, el cazador puede facilmente hacer juicio , que los perros lebreles , y mastines gruessos, no pueden haver estado la noche , y mañana en el bosque.

En lo demàs de adiestrar los perros bracos para la caza de los lobos , conviene advertir, como se ha dicho arriba, de la retirada de los lobos juvenes en el mes de Julio, y Agosto, en hacer cazar uno, ò dos tomados à posta , porque pueden tomar placer à su comodo; y tambien por darles animo, y excitarlos mas à la caza , será bien acariciar , y ablandarlos con muchas golosinas , que los criados havrán llevado con lo demàs que llevan; despues que fuere conocido su valor, y que será mas diestro, y prompto en el cazar, se adiestrará para servir en lugar de perro goloso , y assi bien à menudo le harán saltar algun lobo delante de el ; y no se debe descuidar en este interin de ablandar, y acariciarles con diversas golosinas, y especialmente para ayudar , y darle animo à coger la presa : conviene retirarse del camino para ir à tomar la ventaja ; y si alguno se retirare , lo acariciareis, passandole la mano blandamente por el lomo, y otras partes del cuerpo , alhagandole ; verdad es , que conviene sobre todo tener cuidado en tener perros de raza que cacen los lobos, para servirse de perros de todas suertes : algunos son perros de la

Para adiestrar los perros a la caza del lobo.

guar-

guarda, para ladrar à los ladrones, como son los perros mastines; otros viandantes, para desviar, y seguir los animales, que se presentan algunas veces à la campaña; otros pelosos para ir à la agua, y se llaman barbetos, que llevan la presa, y cazan los animales de agua; otros son exploradores, para hallar, y llevar las perdices, y aquellos se llaman perros de redes, y parada; otros perros ay para combatir la zorra; otros llamados corsinos, sabuesos, ò monteros, para salir à morder, y tener los puercos javalies, osos, y lobos; otros llamados galgos, que son ligeros, y ardientes para coger todo lo que se les pone delante, qualquier animal que sea, y tiene grande amor à su dueño, y combaten algunas veces por èl, y se dexan morir por la ausencia de su dueño muerto, haciendo algunas veces largo camino; y se debe estimar mucho un lebel que coxa un puerco javali, ò un lobo viejo, que es un animal muy cruel, aunque el lebel sea perro muy menor que el perro goloso.

De un buen lebel de Bretaña, y de una buena lebrela, se puede tener buenos lebres para la caza de lobos.

Como se han de tomar los lobos con los perros lebres.

Despues de haver suficientemente enseñado el modo de hacer la caza del lobo con el perro goloso, y sin èl, queda haora por decir como se debe tentar el discurso por el dicho perro goloso: conviene aun en este caso tener cuenta adonde el lobo acostumbra mas à menudo emboscarse, y su salida à la tarde para ir al carnalage à comer, y vivir, porque ordinariamente salen por otra parte, y conviene tener diligencia de hacerlos correr en buen viento, que venga del bosque derechamente, porque el lobo no irà contra viento, sintiendo que el lebel và siguiendo el viento, y de este modo no puede tener ningun sentido; y asimismo el lobo viejo irà mas à menudo contra viento, y muchas veces se cogen, poniendo los lebres harto lexos, los quales iràn saliendo con grande corage, y animo de la parte del bosque; y aunque su salida sea derecha, y por la parte del buen viento, se debe procurar, si fuere possible, sea por algun llano, y que la tela se vea la una con la otra, haciendo à modo de herradura de cavallo.

Ademàs de esto, conviene hacer siete lazos, por lo menos, de lebres grandes, y dos lazos de ligeros, para dexarlos atràs; y conviene, que sean puestos à la parte del bosque, acompañados de un hombre à cavallo, para hacerles correr, aunque despues de estos havrà tres lazos por las demàs partes del discurso, que se llaman costeadores, de los quales los dos primeros, que estàn en la cara el uno del otro, se dexaràn atràs, si el lobo fuere entre ellos; de otra manera no conviene se dexen otros atràs: y si el dicho primero lazo de

de los costeadores fuere bien armado, el lobo no faltará de entrar en el curso, y tambien si los demás lazos fueren bien puestos, y que aguarden que el lobo se acerque à su tela, el lobo nunca se desvia, y para esso se requiere tener el lazo en el hondo del curso de donde sale de la tela con su perro goloso armado, y salirle al encuentro, y dexarle sus lebreles enfrente, y conviene que sean de los demás coraje, y desembuellos: sobre todo conviene, que todos los lazos tengan una buena tela, à manera de cubierta de ramos, y yervas, para que el hombre, y el lebel estèn cubiertos, y el que lo tendrá debe estàr baxo, de rodillas; y sucediendo que el lebel sea inficionado del lobo, conviene correr diligentemente para ponerle un palo à la boca, hasta la garganta, porque no haga daño à los demás lebreles en las piernas, y de esta manera los perros triunfan bien, y se hacen mas vigorosos à tomarlos, havien-to tomado otros, sin haver si to ofendidos: por el contrario, no dandoles socorro subitamente, los lobos heriràn muchos lebreles, quitando al uno una pierna, al otro rompido la cabeza, y haciendo otros daños, de que estàn despues muy enfermos, y muchas veces mueren, por ser la morçedura del lobo muy peligrosa.

Por tanto, havien-do los lebreles gozado comodamente de su presa, no conviene dexarlos demasiado lexos, antes cada qual recoja los suyos, y bolverlos diligentemente à su tela, viendo, que aun hay lobos en el bosque, y alli esperarlos, y dexar el perro goloso, como està dicho; y conviene estàr advertido en no dexarlos demasiado atràs, y es mejor dexarlos un poco adelantados, y que el lobo buelva al bosque; porque dexarlo correr fuera del curso, aunque el lebel le vaya à la cola, apenas se toma ninguno; y asì, havien-do salido, y escapado del lebel, no los sigue, porque no paren un punto, antes caminen siempre: verdad es, que se pueden muy bien quedar en el bosque, ò malezas vecinas, si fueren fuertes, y quedaren heridos, y maltratados de los perros; pero en este interin guardareis la ventaja, y no aventurareis el ir mas à la campaña, pensando hallar el lebel; entonces se toman à fuerza, que es una bella caza, sobre todas las otras; porque sintiendo, y viendolo los perros, desean maltratarlo, perseguirlo, y cazarlo con mayor viveza, y calor; en lo demás conviene notar, que se ha visto algunas veces, que los lebreles dexan de perseguir la loba que và en amor, antes se juntan con ella, como con una perra; pero siendo ella en campaña, alguna lebrela le dà assalto, y la toma por embidia, y zelos.

Està dicho arriba, como se deben coger los lobos con los perros lebre-

*Diferente
modo de ca-
zar los lo-
bos.*

lebreles, y bracos; y porque todos no tienen el modo, y comodidad de tener perros, ni la destreza de adiestrarlos bien, no quiero dexar el modo de cazar al lobo sin ayuda de perros: conviene con tiempo, y de lexos, hacer provision de redes de cuerdas sutiles, y telas para estender en el camino grande, y tambien lazos largos; y como los lobos sean animales que hagan gran daño à todos los domesticos del Padre de Familias de la Casa de Campo, conviene, que los lobos sean cazados; por tanto los hombres de los Lugares circunvecinos, y cercanos del contorno del bosque donde los lobos frequentan su retirada, deben hacer concierto, señalando un dia para congregarse, y dár orden à cada Parroquia, tengan un lugar cierto, y determinado donde se han de dividir; despues que la compañía sea puesta en orden, y separados el uno del otro en largura de una pica, conviene entrar en el bosque, haciendo ruido de cornetas; trompetas, cuernos, tamborinos, y siempre gritando al derecho de donde son las redes, y lazos estendidos, no temiendo de passar abaxo, y por las malezas, porque estos son los lugares por donde los lobos se cazan, y dexan passar la gente, sin moverse de ninguna manera: esta compañía irá caminando con buen orden, conducida de uno de los mas principales de ella, para hacerles llevar buen orden, y ir de través por todo el bosque, hasta el derecho de las redes, y lazos; y estando el lobo enmarañado, no dexará de salir fuera por la parte donde estèn las redes, y lazos, no sintiendo ruido por aquella parte; y sucediendo que el lobo haya passado la tela, los que estuvieren cerca de las redes, y lazos, le echaràn un palo corto luego para incitarlo mas, porque no llegue à tener noticia de los lazos; de essa manera no escapará de ponerse en una de las redes, ò lazos; entonces será facil à los de la guarda de los lazos matarlo; despues que sea muerto, conviene luego estender las redes, y lazos, y retirarse cada qual à su tela para aguardar los otros; y sobre todo, las telas, y lazos deben ser bien fuertes, y teñidos; en lo demás conviene, que todo el Pueblo junto, esté cada qual en su lugar, y sepan de cierto quando han de entrar en el bosque; para esso se debe tirar un tiro de arcabuz grueso, por señal de la entrada, con gran ruido por el bosque; y es muy necessario tener encima de los lazos hombres, que entiendan en hacer los cepos, y lazos por la campaña, y principalmente junto à las redes, las quales se han de estender sobre ramos, con un manojo puesto debaxo de la red maestra: conviene tambien poner en orden, que la red maestra esté bien atada à los arboles, ò palos gruesos, plantados en tierra, segun la largura

gura de la red. Tambien se debe advertir de hacer un cepo para el lazo, y las mas veces aquellos que los hacen no lo entienden, porque se han de hacer todos derechos; y son mejores, porque en cada canto se pone un lazo, y el dicho cepo sirve por dos partes. Los mas lobos, ò javalies no boltean por dexar passar por el lado, viendo la abertura delante, y los cepos de dos partes, siendo conducidos con una cerca de redes, hecha à modo de aquella, con la qual toman las codornices; en lo demás conviene sobre todo, si fuere possible, estender las telas, redes, y lazos en buen viento.

Nuestro Dios, y Señor diò al hombre modos, y maneras para guardarse de la crueldad de los animales salvages insidiosos, y que hacen daño; y así, con el entendimiento, y discurso de que nos ha dotado, hemos hallado muchas maneras para tomar, y sojuzgar dichos animales, como el lobo, y otras fieras: està arriba dicho como se toman por fuerza de perros; aora se dice el modo, y manera de tomarlos con grandes gritos, rumores, y otros instrumentos acomodados: conviene tambien considerar, que si el lobo se acerca à la para la, y siente las cuerdas de sus ataduras de encima, ò del contorno de los trabucos, es cosa cierta, que nunca se llegará, hasta tanto que el cazador que haya estendido las telas, y lazos, los havrà hecho perder el sentido de las cuerdas; y perderàn este sentido, fregan las cuerdas con estiercol de lobo, ungiendolas muy bien, como quien encera una cuerda: esso se hace para los lobos con estiercol de lobo, y para las zorras con estiercol de zorra; y assimismo de los demás animales, pero la dificultad es hallar de este estiercol: por esso quando el cazador quiera estender las redes, y lazos, conviene que el dia antes vaya al bosque, y por el largo de los caminos de los bosques, donde pueda hacer juicio que los animales deben passar, mover la tierra con el azadon quatro pies en quadro, y allanarla diestramente, porque la noche siguiente, el animal que passare por el tal lugar, dexa el vestigio con la estampa del pie en la tierra así movida, y la mañana siguiente ir à reconocer el lugar cabado, y considerareis el animal que huviere passado, y conviene cultivar de este modo en diversas partes, y caminos, porque estando el animal en el bosque, podreis estàr seguro, que vuestro trabajo no será en vano. Conviene buscar para el lobo alguna caza de cavallo, jumento, ò mula, ò otra buytrera, y hacer yesca por el bosque, por el largo del camino; quando llegare à los lugares cabados, conviene poner seis, ò siete pedazos de la dicha buytrera del tamaño de un huevo, poco mas, ò menos; si fuere para la zorra, ò gineta, y otros semejantes

Toma se el lobo con grande ruido.

animales , bastará poner por el contorno de los lugares cabados, picos de gallina, ù de volateria, que quedan en los platos de la mesa de los Señores despues que han comido, ò pan roxo frito con alguna gordura; y despues quando ireis à reconocer el camino donde havreis puesto essos pastos, infaliblemente los animales que huvieren passado por la noche, havrán dexado de sus excrementos, de los quales ungireis las cuerdas de las redes, lazos, y trabucos , y esse es el estilo de los cazadores de grandes Señores.

CAPITULO SEPTIMO.

*SECRETOS DE LA ALCONERA , Y DEL GOVIERNO
de domesticar las aves de presa , ù de rapiña en general
para cazar otras aves.*

LA caza con aves de presa , ù de rapiña, no fuè recibida, ni aprobada por los Antiguos, desestimandola solamente, por el poco exercicio que en ella se hacia , no consiguiendo en esto el fin principal , que es aligerar , y fortalecer el cuerpo, para poder despues exercitarse en cosas de mayor importancia; por esso, ni Aristoteles, ni Plinio , ni otros Autores antiguos , hicieron mencion en sus Libros de esta caza, como ni tampoco de la de los Alcones; siendo assi, que de las cazas de aves , es la mas noble de todas : pero con todo que los hombres de nuestros tiempos han puesto en uso muchos modos de cazar las aves , con aves de presa , ù de rapiña , que es la mas excelente de todas con redes , lazos, fuego , liga , escopeta , ò ballesta , y à las aves de passage con reclamo , y con otros infinitos modos, que son notorios à los cazadores : haora se tratarà aqui primeramente de laalconera.

El arte de laalconera ha sido puesto en uso de poco tiempo à esta parte (como està dicho) porque los Autores antiguos, como Aristoteles, y Plinio, observadores de todas las antigüedades, y diligentes investigadores de todas las cosas , no havrian dexado passar tan grande industria del ingenio humano en enseñar , y domesticar las aves de presa , ù de rapiña sin haverlo escrito ; porque es grande maravilla ver una ave que fuè siempre salvatica , hecha à modo domestico , baxando de tan alto de los ayres à la mano del cazador , y ir à buscar las aves hasta las nubes para matarlas , y assimismo hacer guerra à las aves de agua , y de tierra, y tomar tambien de los animales de quatro pies, como liebres , y conejos.

Este arte es aora de presente tan noble , que los grandes Señores.

se la han querido dedicar, y reservar para sus passados, y la tienen en tanta estimacion en algunos Países, que el Gentil Hombre es poco estimado entre los otros, que no trata, ni se exercita en esta caza, por ser el mas noble empleo, despues de los de las letras, y armas. El arte de enseñar, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña, para hacerlas volar à las otras aves, así del ayre, como del agua, y terretres, pertenece al Alconero; llamase así, por tener el oficio de domesticar semejantes aves, preciandose de este nombre; por esso los antiguos Alconeros han querido, que el sacre, que los Griegos llaman hierax, y los Latinos gavilán, fuesse el termino principal, debaxo del qual fuesen comprehendidas todas las aves de presa, ò rapiña; porque el nombre vulgarmente dicho sacre, ò hierax, es un nombre especial de presa, y así en nuestro tiempo han hecho, que el Alcon sea el principal despues de aquellos, y se llame en nombre universal, como por excelencia à todas las otras aves de presa, con todo que el Alcon es nombre especial de aves de presa, como si quisiessen decir gentil-alcon,alcon peregrino,alcon de Tartaria,alcon de Berberia,alcon giri-alcon,alcon sacre,alcon lañero,alcon punie, y así de las otras.

Laalconera es un arte nuevo.

Aveis de entender, que todas las aves de presa no son buenas para la Alconera, sino solo aquellas que son briosas, y de corazon seguro, y que puedan volar derecho à las aves, así por los rios, como por la campaña, y de estas hay diez especies principales, harto notorias à todo el mundo, y en particular à los de España, Francia, Alemania, Noruega, &c. y son las siguientes: aguila, voltor,alcon, azor, cernicalo, gavilan, giri-alcon, esmeril, sacre, lañero; quatro de estos usan del puño, y buelan con impetu por el derecho, que son el azor, cernicalo, giri-alcon, y el esmeril; y quatro buelan alto, elalcon, lañero, sacre, y gavilan; quanto al aguila, y voltor no se tiene ninguna noticia por las partes de España, y Francia: grande parte de estas aves, excepto el voltor, tienen comunmente las plumas de la cola, y de las alas entremezcladas de blanco; todos tienen el pico, y las uñas semejantes, y son quatro, semejantes la una à la otra, porque no son diferentes sino en grandeza, y que su color se muda diferentemente, segun la muda que hacen, que se llama mudadas, ò salidas de la muda.

¿Qué aves son buenas para laalconera.

De estas aves de presa hay grande parte que son de passo, ni se sabe verdaderamente de qué tierras vienen, ni à qué tierras van, ni limpia la tenemos noticia de ellas, sino solo por aquellos que las traen de Italia, Germania, y de otros Países estranos: aquellos que las traen las toman las mas veces con liga, que es causa de atarfe las plumas;

Como se limpia la liga de las plumas.

Eg

pero

pero essa liga se limpia con agua tibia; y si acaso las haveis de traer de otras partes, ò sean domesticas, ò no lo sean, para domesticar, y enseñarlas, conviene principalmente no quitarlas del nido, que no sean robustas, y se puedan tener encima de los pies, y despues tenerlas encima de un buen palo, para que puedan mejor aletear, y menear las pluma, sin batirlas por tierra.

La comida de las aves de presa.

Conviene darles la comida lo mas à menudo que se pueda, de carne viva, para que se pongan en buena disposicion, y les haga buenas plumas, y asimismo, demàs del pasto ordinario, y la carne buena, darles de las piernas, ò cuello de los pollos: la carne fria les es muy contraria; la carne de buey, y de puerco, y otras, les son de dura digestion; la del carnero, de palomas, y golondrinas les es mejor; la carne de pollos, comiendola fria, y siendo dulce, conturba el cuerpo à la ave; la carne de palomas viejas les es amarga, y contraria; la carne de baca contraria, por ser laxativa, à causa de la indigestion: quando conviene darles carne gruessa, por falta de mejor, sea temperada, y lavada con agua tibia; y siendo de Invierno, conviene exprimirla; de Verano no conviene sino lavarla con agua fria: la carne que se dà à las aves, sea sin gordura, nervios, ni vermenes, ni conviene dexarlos hartar de una vez, antes dexarlas repostar comiendo, y algunas veces quitarles la carne de delante, y dexarlas en apetito, y poner la carne en parte que no la vean, porque no les cause dentera: es bueno tambien hacerles desplumar aves pequeñas, como lo hicierais en el bosque todos los años en el principio del Otoño; siendo demasiado gordas conviene enflaquecerlas con medicamentos laxativos, como de aloe, mezclado con la carne que se les dà por su comida; pero en este tiempo conviene sean alimentadas de buen pasto vivo, y caliente, de otra manera se debilitarian demasiado; despues que fueren purgadas, conviene prepararlas à la presa, y especialmente quando quieran hacerlas cazar, no fuera malo poner à la boca de aquellas estopa, cubierta de carne en forma de una pildora, y hacerfela engullir à la tarde, porque saca aquella pildora mucha flema pituitosa, luego por la mañana; de essa manera se haràn mas sanas, y con mas apetito, mas alegres, ligeras, y promptas à la presa.

La carne de puerco, dada caliente con un poco de aloe, hace relaxar el ave: conviene observar, despues que huviere purgado, ponerla en lugar calido, y tenerla al paño, y darle alguna ave viva, porque tiene entonces lo interior destemplado.

Conocereis quando estuvieren enfermas, en el hincharseles el cuerpo, y que se les buelve roxo, y tambien los nervios, y los ojos: este

este es el modo, y manera del gobierno, y domesticar las aves de presa, ò de rapiña en general; agora se dirà en el Capitulo siguiente en particular.

CAPITULO OCTAVO.

SECRETOS DE LAS AVES DE PRESA, V DE rapiña de laalconera en particular.

EL voltor es la mayor ave de presa, ò de rapiña, passagera de *De las* Egypto, conocida en estas tierras, mas por sus plumas, y *aves de pre* pellejos, que por la caza; porque los pellejos los buscan para con sus *sa, ò rapi-* pieles confortar la boca del estomago, y con sus plumas maestras *ña en par-* emplumar las flechas: el sustento de estas aves son tripas buytreras, *ticular.* porque esta ave es llamada en Castilla buytre; y à lo que llamamos en Cataluña rossa, ò curuñada, llaman los Castellanos buytrera, por ser manjar de buytre, y dicen que acostumbra seguir los campos, *El Voltor.* por causa de los animales muertos. No pueden volar sin que primero no hayan corrido, ò partido de encima de algun alto.

La aguilu se llama rey de las aves, es muy grave de llevar en el *El Aguila.* puño, por causa de su grande corpulencia, difícil de domesticar tomada salvage, porque es audaz, fuerte, prompta, y facil en herir al Alconero en el rostro, ò en otras partes; si quereis que sea buena, conviene tomarla en el nido, y domesticarla juntamente con los perros bracos, porque yendo à caza, ella buela, y sigue los perros, los quales mueven la caza, y ella la toma: ella se puede sustentar de todas maneras de carnes, y especialmente de los animales que haya tomado: el Alconero debe estàr advertido de conservarla bien, porque es muy fugitiva, y para remedio de esso, conviene coserle las plumas de la cola, porque no las pueda estender, ni volar con ellas, ò quitarle las plumas del contorno del grupote, que està descubiertito, y entonces tiembla de frio en el hayre, y no volarà alto.

El cernicalo, y azor no son diferentes en otra cosa, sino en grandeza, y fuerza, porque el azor es de mas fuerte naturaleza, y no enferma tan facilmente como el cernicalo, ambos son de una especie, *El Cerni-* como el cuervo, y la corvaza, y el perro grande, y el pequeño todos, *calo, y* son de dos maneras anidados, y ramados; los ramados son aquellos, *Azor.* que son mudados del bosque, nidados son aquellos que fueren sacados del nido: de estos ultimos es bueno escoger de aquellos que aun no han mudado, ni hecho huevos, ni empollado, sino que fueren sustentados de animalitos, que ellos proprios han tomado.

Descripción de el buen cernicalo.

Conocefe la bondad, y belleza del cernicalo, si es grande, y corto; la cabeza pequeña, las espaldas gruesas, y largas, los pies grandes, y extendidos, las plumas negras, tomados pequeños en el nido, en el interin que figuen la madre de tronco en tronco: el modo, y manera de tomarlos es este: el hombre que los caza se debe poner dentro de una mata, delante de la qual haya una hera humeda, y quadrada, con seis palos plantados en el contorno, del grueso de un puño, y de la altura de un hombre, tres de cada parte; estos palos deben estar atados de redes de hilo verde sutilísimo, y en ellos una cuerda pequeña, que corresponda al hombre puesto dentro de la mata, y à la hera van à comer diversas aves, mayormente palomos, porque sobre todas cosas el cernicalo estima mucho la comida de los palomos.

La comida del cernicalo.

Puesto el cernicalo en la red, boltea luego con grande furia, pensando tomar las aves que están embueltas, y enmarañadas en las redes, entonces el cazador lo debe tomar, y atarle las extremidades de las alas con las piernas, y cola, porque no pueda volar: hallanse facilmente enarbolados en el Invierno en los bosques de arboles altos, sobre los mas grandes: domesticanse teniendolos muy à menudo en el puño, y especialmente al punto del dia: dâseles de comer dos veces al dia, ò una por lo menos, quando el dia siguiente lo querrais hacer volar, porque entonces el cernicalo debe estar hambriento, para que mejor afalte, y tome la caza: mudanse cada año en Marzo, ò Abril, y entonces se debe poner en lugar caliente, ò en el Sol del medio dia, cerca de alguna pared: su comida debe ser de buenas carnes, y especialmente de aves, y carnero, para que engorden bien: esta ave es facil en dexar su dueño, y por obviar esto, conviene que el hombre que lo gobierna se guarde de hacerle daño, y de contradecirle en nada, porque es melindroso: quan lo vâ à volar, no le dexe ir muy lexos, porque quando no puede tomar el ave se vâ de enojo encima de un arbol, sin querer bolver à su dueño; nî debe hacerlo trabajar mucho, antes se debe contentar de le que puede tomar, y darle de su presa à comer, porque conozca lo que le vale la presa, y que se anime à volar voluntariamente: las aves que toma son perdices, codornices, torlos, merlas, y otros.

Enfermedades del cernicalo, y sus curaciones.

Sereis curioso en curarlo quando estuviere enfermo, teniendo calentura; despues del grande trabajo, ò por otro accidente, conviene ponerlo en lugar fresco sobre perchas, embueltas en paños bañados, y darle à comer poco, y à menudo, de carne de volateria, bañada primero con agua donde hayan estado infusos granos de calabazas, ò de pepinos.

Si estuviere resfriado, conviene tenerlo caliente, y que se susten-

te de pollos machos, ù de palomos, templados con vino, ò con decoccion de salvia, mejorana, y otras yervas semejantes.

Si tuviere piojos, conviene ungir su percha con zumo de yerva mora, ù de agenjo.

Si tuviere lombrices en el cuerpo, conviene poner encima de la comida hojas de duraznos.

Si digiriere mal la comida, y que la retenga en todo, conviene hacerle tragar un corazon de rana, atado con un hilo, despues sacarlo fuera luego, y le harà bomitar toda la comida.

Si tuviere la gota en la ala, ò pierna, conviene sacarle algun poco de sangre de la vena que tiene debaxo de la ala, ù debaxo de la pierna.

Si tuviere podagra, conviene ungirle los pies, y tambien la percha, donde reposa, con zumo de la yerva cerrajas, dicha latarola, ò lipsones, y despues le ungiràn el lugar con cebo.

El alcon, como en el arte de laalconera, son llamados algunas veces con un vocablo general, que significa todas las aves de laalconera, y otras veces especial; hay diversas fuertes, que se dexan aqui de distinguir.

Aquellos que han tratado de la naturaleza de las aves de presa, ù de rapiña, dicen que el alcon es la mas principal de todas las aves de rapiña; quanto en el buelo es de grande estima, el que tiene la cabeza rasa, y llana de arriba, el pico corto, y grueso, las narices grandes, y abiertas, las sobre cejas altas, y gruesas, los ojos grandes, y salidos àzia fuera, el cuello largo, y alto de vientre, las espaldas espaciosas, las plumas de la ala sutiles, las piernas largas, y los pies, cortos, gruesos, y amarillos, grande, y bello, las uñas negras, bien agudas, y cortantes; en suma, aquel es mediocre, que no es demasiado grande, ni demasiado chico. El alcon, como tambien todas las aves de presa, tienen sus semejantes, aunque mas pequeñas, y no se diferencian si no en la grandeza.

Las aves semejantes al alcon, tienen las plumas bien dañadas, la cabeza negra, y los ojos negros, color de ceniza por el cuello, y encima de la espalda, las piernas, y pies amarillos, y tienen comunmente el vientre de color de paja, muy negras las plumas al contorno de los ojos.

Señales de los semejantes al alcon.

Para domesticar el alcon, conviene tenerlo mucho en el paño, y criarlo de alas, y piernas de volateria, bañadas en agua, y ponerlo en lugar obscuro, y algunas veces ponerles delante un bacin lleno de agua, en el qual se pueda bañar; y despues de ser bañado, enjugarlo al fuego. Pondreis à cazar primeramente aves pequeñas, despues

Como se domestica el alcon.

medianas , y finalmente gruesas ; y no falseis en hacerles comer de las aves que avrán cazado: buela maravillosamente ligero muy alto, rondando , y mirando abaxo donde viere al anfar, el anade , y el agueron, baxa como una saeta con la ala cerrada , derecho al ave, por despedazarla con las uñas , y no pudiendo cogerla porque hu-ye , le buela luego delante, y no pudiendola dár zarpada , como inflamado buela despues muy lexos, perdiendo su dueño.

El alcon es sobre todas las aves de rapiña à proposito para tomar todas las aves de agua-

Sus enfermedades, y remedios son semejantes à aquellos del carnicalo , con todo que el alcon es de naturaleza mas fuerte.

El gavilán, y esmeril.

El gavilán , y el esmeril , son menores quanto en el cuerpo que todas las aves de rapiña , no de los de puño , porque son del numero de aquellos que vuelan alto , como el alcon , el lañero , y el sacre.

Estas aves son harto conocidas por todo, el gavilán no conoce al cazador, por ser su exercicio tomar pequeñas aves , y son aquellos de especie que el cazador halla por la campaña , que vãn à las liebres, conejos, ò perdices, y vuelan encima su cabeza, esperando de hallar encuentro de algunas aves pequeñas , que los perros hayan hecho levantar ; pero dichas aves pequeñas estiman mas veces ser tomadas de los perros , ò hallar modo de salvarse entre las piernas del cavallo , dexandose pisar mas presto , que no experimentar el rigor del gavilán , que les es enemigo mortal; pero no obstante , el gavilán no sigue al cazador, sino por cierto espacio de tiempo, como tiene los confines limitados , porque en partiendose , vâ à buscar su bosque , donde se recrea , estando al fresco ordinariamente: tiene el pico azul , los pies , y piernas amarillos , las plumas de debaxo los ojos muy negras , la sumidad de la cabeza entre negra , y amarilla , dos manchas blancas encima del cuello , y debaxo de la gola , y dos rosetas à los dos lados de los pulsos , las alas mosqueadas por encima , y por debaxo negras , la cola negra por encima, y por debaxo muy pintada de manchas rosadas entre las negras, y viendolo bolar , se descubre roxo debaxo de la cola , y al medio de las piernas.

Las señales del gavilán.

El esmeril.

El esmeril es la mas pequeña ave de presa de las que elalconero se sirve, y es de puño, y naturalmente semejante al alcon, que no hay diferencia con èl, sino en la grandeza, porque tiene las mismas uñas, plumas, y costumbres; de donde viene que sea estimado noblemente como el alcon, por ser de su naturaleza, y linage: es muy veloz contra las codornices, y perdices , con tal animo , que las sigue hasta la tier-

tierra, y en el poblado, y tambien debaxo de la capa de los hombres; desea el mismo tratamiento, y sustento que elalcon.

El giri-alcon es una ave muy rara de ver, si no fuere en las ma- *El giri-al-*
nos del Alconero de los grandes Señores, y es de grande corpulen- *con,*
cia; de tal manera, que algunos la han estimado en especie de agui-
la: es bueno en todos bues, porque es veloz, y no rehufa nunca
cosas; tambien es mas diheíl de domesticar, y enseñar, que todas las
demàs aves de presa, porque estando melancolico, y bizarro, si su
dueño no le tiene la mano dulce, y que sea diestro, y placentero,
tratandole amorosamente, nunca se domesticará.

El sacre, principalmente entre las aves de rapiña, es semejante *El sacre-*
alalcon, quanto à la grandeza: esta ave es enemiga del milano;
asimismo se puede adiestrar à la caza para coger ansares salvages
fayfanes, perdices, y toda otra manera de aves; es de mas sucia plu-
ma que las demàs aves de laalconera, porque es de color entre ro-
xo, y pardo, corto, arrojado, con las piernas, y uñas azules: es es-
ta ave de passage, rara en estas tierras; à su semejante llaman se-
creto, que es el macho, y el sacre es la hembra. Los grandes Se- *Como se*
ñores que quieren tener un buen rato, lo hacen pelear con el mila- *caza el mi-*
no, y lo hacen combatir del sacre para hacerlo baxar abaxo, por- *lano con el*
que fuele en el Verano entretenerse muy alto en el hayre: hacen lle- *sacre.*
var continuamente al puño à un Alconero un brio, y le atan una
cola de zorra, y lo dexan volar en algun llano, y luego hace venir
volando al milano, baxando abaxo, porque quando descubre el
brio, luego baxa à tierra, y se auna con el, no buscando otro, sino
aguardandole; entonces se abalanza el sacre encima de el; pero sin-
tiendose ligero, aguarda el poderle vencer con el buelo; entonces
buela alto lo mas que puede, y alli es el combate, y el placer, espe-
cialmente siendo el dia claro, y sin viento, y en lugar llano sin ar-
boles, que veràn subir el sacre; y milano tan alto, que los perdian de
vista; pero esto no le vale nada, que el sacre lo hace baxar, llevan-
dolo con fuerza contra tierra, de golpes que le dà por encima.

El lañero.

El lañero no es muy diferente delalcon, y por esto toma el nom-
bre dealcon, porque comunmente se llamaalcon lañero: hallanse
ordinariamente por estas tierras, y son de costumbres faciles, y su- *Como se*
fren viandas gruesas, mas que ninguna de las otras aves de presa, ò *llama al-*
rapiña; el hombre se sirve de ellos comunmente en todos modos. *con lañero*

El Alconero hará eleccion delalcon lañero, que tenga la cabe- *Las siña-*
za gruesa, el pico corto, los pies dorados, las plumas de delan- *les del la-*
te mezcladas de negro con blanco, no de traviello como elalcon, *ñero.*
sino manchas derechas del largo de las plumas; el cuello corto,

y grueso, y tambien el pico; el lañero es la hembra, su macho se llama lañero, que no es tan grueso de cuerpo como la hembra, y por esso es de menos estimacion, y de lo demás, es casi en todo semejante de pluma. No hay ninguna ave, que mas constantemente se tenga en la percha, ella está en estas partes en el Invierno, y se dexa ver en todo tiempo contra el estilo de todas las demás, que no se entretienen en nuestras tierras, sino en el Verano.

*La caza
de las gru-
llas con el
lañero.*

El Alconero que quisiere adiestrar el lañero à sus grullas, lo pondrà en un aposento baxo, y obscuro, que no pueda ver ninguna claridad, sino quando le dieren de comer, y no le tendrà en el puño, sino de noche; y quando están à punto de hacerlo volar, haràn fuego en el aposento para calentarlo, y bañarlo con vino puro; despues de haverlo enjugado le haràn comer sessos de gallina, y debben partir antes del dia, por el lugar donde es la caza, y lo lanzaràn de subito à las grullas al amanacer, y aunque aquel dia no tome presa, no importa, porque el dia siguiente serà bueno, y principalmente desde mediado de Julio, hasta, fin de Octubre, y tambien despues de la muda serà mejor; que antes; pero no es bueno de Invierno: aqui teneis el modo, y manera de adiestrar, y domesticar las aves de presa, ù de rapiña, tanto en general, quanto en particular; pero falta decir algunas cosas en este proposito.

*El engaña-
dor.*

Conviene saber, que todas las aves de presa, ù de rapiña sirven de volar en los rios, ò la campaña, de las quales algunas buelan del puño, y buelan derecho con furia, como son, elalcon, cernicalo, girialcon, y esmeril; los otros buelan alto, que son, elalcon lañero, el sacre, y el gavilan, algunos son reclamados de su buelo, presentandole el puño; algunos los presentan el engañador, que es un instrumento, hecho à modo de dos alas de ave, ajustadas en sí, atadas à un lazo, y un pedazo de cuero, con un escapulon de caña al cabo, y se retiran con este engaño, pensando que es algun pollo vivo; algunos hay que no empiezan la caza, que no sea acabada la comenzada por el cazador, como se ha dicho del aguila: las aves no son diferentes en sí, sino porque buelan indifferente à todas las aves, y así el cazador debe cazar las aves, que à cada

una de las de presa pertenecen,
y no otras.

CAPITULO NONO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LAS AVES CON
diversos modos.

Para tomar aves con liga, un hombre puede cazarlas, poniendo- *Caza de*
se dentro de una mata, bien cubierto de ramos, y enligar *aves con*
unas varillas, y ponerlas por los pimpollos de la cima de la mata, *liga.*
y poniendo aves con jaulas por reclamos, ò tomar una ave, y ha-
cerle dár gritos, y atandola las alas, y los pies, entonces las aves
irán à socorrerla, pensando que està presa, y caerán en el engaño.

Para tomar tordos al passo, conviene circundar tres arboles cor- *Para ca-*
tados, y plantarlos en tierra en un llano, poco lexos el uno del otro, *zar tordos*
en triangulo, à modo de tres pies, y por el medio de aquel passar *al passo.*
una cuerda atada en un palo, sostenida del otro cabo de una hor-
quilla, la qual cuerda tendrá un hombre que està lexos, y en aque-
lla colgarà dos, ò tres tordos atados, y conviene poner pajas de li-
ga en estos arboles, y despues lexos de alli dos, ò tres jaulas, en
las quales haya tordos para reclamar à los otros, los quales vinien-
do à vèr aquellos que estàn prisioneros en las jaulas, se enligarán
encima de los arboles con las pajas de la liga: tambien se pueden
reclamar con los reclamos de alaton, como lo acostumbra en al-
gunas partes, en el principio del Invierno en las mañanas quando
passan.

Para tomar aves con la mano, conviene poner trigo, ò mijo en *Para to-*
infusion con heces de buen vino, y con zumo de cicuta, y despues *mar aves*
secarlo, y sembrarlo en el medio de alguna hera, y las aves que *con la ma-*
comieren de ello podreis tomar con la mano. *no.*

Tambien si tomáis un poco de trigo, ordio, ò mijo, que sea co- *Otro.*
cido con buen vino, que està casi del todo deshecho de cocer, po-
niendo en el cocimiento adelfa, y despues lo pondreis en alguna
hera, ò lugar donde vãn las aves, aquellas que comieren de ello,
quedarán muertas, y borrachas, que las podreis coger.

Tambien si cocéis alguna simiente con alumbre, y la sembráis *Otro.*
en parte donde vãn las aves, las que comieren quedarán
emborrachadas, que facilmente las podreis
tomar con las manos.

CAPITULO DECIMO.

SECRETOS DE LA CAZA DE LOS ANIMALES
*de la Casa de Campo, que toca à la Madre de Familias, hijas,
 y criadas, para la limpieza de la Casa.*

*Para ca-
zar, y ma-
tar las
chinchas.*

A La Madre de Familias de la Casa de Campo, hijas, y criadas, se les pone aquí una caza de algunos animalejos que deben cazar dentro de la casa, para limpieza de ella, los quales son los que se figuen: Cazareis, y matareis las chinchas de las camas, y aposentos, tomando pez derretida, mezclada con zumo de cohombriño amargo, ungiendo los lugares donde hacen habitacion: lo mismo hareis tomando cebolla albarrana, picandola muy bien, y mezclada con vinagre fuerte, y fregando la cama, y lugares con una esponja.

Tambien hareis lo mismo, tomando hojas de naranjos, y las hareis hervir con aceyte, y ungireis las maderas de la cama, y paredes. Matareislas tambien, tomando hiel de buey, ò de cabron, mezclada con vinagre muy fuerte, ungiendo las maderas de la cama, y paredes; y si tomais aceyte viejo, y azufre vivo, picado, y mezclado todo junto, las matareis, haciendo el mismo ungimiento. Hareis el mismo efecto, ungiendo las maderas de la cama, y paredes con zumo de hojas de yedra, y de alcaparras picadas, y mezcladas con aceyte. Tambien las matareis, zahumandolas con zahumo de golondrinas, con que el humo no salga fuera por ninguna parte. La yerva lengua cerbuna seca, y haciendo de ella zahumo, hace el mismo efecto. No menos las matareis, si tomais un manojo de agenjo, y de adelfa blanca una onza, haciendolo cocer todo junto con legia, hasta la consumpcion de tres partes las dos, ungiendo despues de ello la cama, y paredes. Si poneis un vaso grande de boca, lleno de agua fria, debaxo de la cama, las chinchas no os daràn enojo quando durmiereis, sintiendo aquella humedad, lo que podreis usar por las posadas, quando fuesseis de camino en el Verano.

*Para ca-
zar, y ma-
tar las pul-
gas.*

Cazareis, y matareis las pulgas, tomando adelfa, y la picareis muy bien, y hareis un hoyo en el aposento donde huviere pulgas, y pondreis dicha adelfa picada, y hecha en polvo en dicho hoyo, y todas las pulgas acudiràn, y se moriràn. Tambien las matareis, haciendo zahumo en el aposento con poleo, teniendolo cerrado. Hareis el mismo efecto, tomando simiente de mostaza, y adelfa, y lo hareis hervir todo con agua, y rociareis el aposento donde haya pulgas.

Tam-

Tambien si haceis un ojo en el aposento debaxo la cama, y en el poneis sangre de cabra, en breve tiempo se juntarán alli todas las pulgas del aposento, y las de la ropa, y las podreis matar.

Cazareis del aposento los mosquitos que fufurran, dichos por otro nombre cenefs, que pican el rostro en la noche, tomando como para ca-
 mino, destemplado con vino blanco, y bañareis la cara quando os zar los mos-
 pusiereis en la cama. Y si rociais las puertas, y ventanas, no entra- quitos.
 rán en el aposento; ni tampoco os harán daño, poniendoos cerca un manojo de cañamo florido; si quereis que huyan, y no entren en el aposento, tomareis zumo de ruda, mezclandole con un poco de agua, y rociareis el aposento, puertas, y ventanas; asimismo os reservareis, que no os hagan daño, bañandoos la cara con vinagre, quando os pondreis en la cama, o tambien poniendo por algunas partes del contorno de la cama esponjas mojadas con vinagre.

Para los criados del Padre de Familias de la Casa de Campo. Para ma-
 Matareis las ladillas, tomando un sueldo de vermellón entero, y tar las la-
 hareis pedacitos gruesos, y los pondreis con una copilla sobre bra- dillas.
 zas de fuego pequeñas, y perfumareis el lugar de las ladillas, debaxo la camissa, y en otras partes, si no es en los ojos, y es cosa limpia, y aprobada con sola una vez; tambien se matan, destemplando azogue, con gordura dulce muy bien, y ungir las partes; pero es mejor el primero, y mas limpio.

CAPITULO UNDECIMO.

SECRETOS DE COMO SE PESCAN LOS PECES.

HAy muchas maneras de caza para coger los peces, segun los Como se
 rios, acequias, y otros lugares donde ellos hacen habitacion, pescan los
 y segun las diversidades del pescado, porque en la mar se pesca el peces.
 pescado de una manera, y en las aguas dulces de otra; de una ma-
 nera los peces gruesos, y de otra la anguila, de otra los peces pe-
 queños. De manera, que tantas variedades de caza de los pescados
 fuera cosa muy dificultosa, y larga de escribir; dexaremos esta
 cognicion para aquellos que tienen el oficio de pescar el pescado
 para vender. Dirase solamente, para la comodidad del Padre de
 Familias de la Casa de Campo, que maneras, y modos hay mas
 principales para pescar, y tomar los peces.

Los que tienen industria en pescar, y coger los peces con la ca-
 ña,

ña, y sedal, ò con redes, toman los peces con mas abundancia, pero son de mucho gasto, con la caña, y sedal es de mas ingenio, y de menos provecho.

*El tiempo
de pescar
los peces.*

El tiempo acomodado de la pesca del pescado es en el Otoño, despues que el Sol es puesto, principalmente en la Canicula, porque entonces los peces duermen, y pueden ser tomados, reposando con achas encendidas.

En el Invierno, el tiempo proprio para pescar, es en el medio dia.

En la Primavera todo el dia, y principalmente antes que el Sol salga, la qual Primavera es mas acomodada para la pesca, que todos los demás tiempos, porque el agua es tibia, è incita los peces à generacion en lo mas profundo, y à la superficie en la agua, y muchas veces cerca de tierra.

El tiempo mas incomodo es en el Verano, principalmente en los dias caniculares, los quales con el calor hacen morir los peces, y son oprimidos de ir à lo mas profundo de la agua, y assi esta pesca en este tiempo se debe hacer siempre de noche.

Quando se pescan los peces, se debe tener cuenta con el viento que hace, porque quando hace viento de Marina, buelve las redes contra del viento, y al contrario quando le hace de Medio-dia. Pero quando hace viento Cefiro, las redes deben estàr puestas contra el viento de Levante, y al contrario. Sobre todo, la pesca se debe hacer en tiempo de bonanza.

Cogereis peces facilmente con comida, advirtiendò, que las comidas deben tener quatro condiciones. La primera comida sea olorosa, porque el olor hace venir de lexos los peces, como anis, zumo de panizo, y de las mejores simientes. La segunda, que sea de gusto muy bueno, para que incite à los peces à comerla, y juntamente los engañe, como es sangre de puerco en particular, queso de cabras, pan de trigo, y mariposas. La tercera, que sea fuerte, y humosa, para que luego la fuerza del veneno los perturbe, como aguardiente, y heces de buen vino. La quarta, y ultima, que sea venenosa, para que haga bolver los peces atonitos, y débiles; y de esse genero son las flores de todos meses, porque esta yerva, y sus flores son obscuras, y lutosas, y cognidas por espacio de tiempo hacen bolver los peces atonitos, y borrachos. Tambien la cal viva, aunque se vaya por el agua, todavia mata los peces.

Congregareis los peces en un lugar, tomando oregano, agedrea, mejorana, de cada cosa tres dragmas, de la corteza del arbol, que lleva los incienfos, myrra, bermellon, de cada uno ocho dragmas,

haci-

*Para con-
gregar
qualquier
genero de
peces.*

harina mezclada con buen vino, media libra; higado de puerco tostado tres onzas, picareis todas estas cosas en particular; despues lo mezclareis con arena delgada, y una hora antes lo pondreis en el lugar de la agua, donde querais pescar, y pondreis las redes despues por el contorno.

Otros acostumbra[n] poner de la yerva delphinum del macho picada, y amassada, y de essa manera hacen venir los peces à la orilla de la agua para tomarlos con las manos.

Tambien algunos mezclan con tierra, y salvado de trigo media libra de ajos, simiente de sesamino tostado media libra, poleolo, oregano, tomillo salsero, mejorana, agedrea, spahidis silvestre, de cada cosa quatro onzas, media libra de harina de espelta, de la corteza de el arbol que lleva el incienso dos onzas, y lo pondreis en la agua.

Congregareis qualquier genero de peces en un lugar, tomando sangre de buey, de cabra, y de oveja, estiercol de buey, freico, de las tripas tiernas con el estiercol de cabras, y ovejas, tomillo salsero, oregano, poleo, agedrea, mejorana, ajos, heces de buen vino fuerte, de cada cosa partes iguales, y tambien gordura, ù de los tuetanos de los animales sobredichos, tanto quanto quereis, todo en particular, ò todo junto, lo picareis, y hareis pelotillas, y aquellas pondreis en la agua, una hora antes que querais poner la red.

Para tomar los peces de los rios, tomareis gordura de oveja, y simiente de sesamino, dicho de otra manera alegria tostada, ajos, vino fuerte, oregano, tomillo salsero, mejorana seca, de cada cosa partes moderadas, y picadlo, y mezcladlo con pan, y ponedlo en el rio.

Pescareis, y tomareis qualquiera manera de peces, tomando sangre de cabra negra, y heces de vino fuerte, mezclado con harina, y con el pulmon de cabra muy tierna, lo cortareis menudito, y mezcladlo todo lo pondreis en el rio.

Tomareis peces del rio, cebandolos primero con sangre, y carne de ternera bien picada, y la pondreis en un vaso, donde la dexareis por espacio de diez dias, despues usareis de ella para tomar los peces.

Hareis que los peces se acerquen, que los podreis tomar con las manos, tomando ortigas, y quinquefolium, y lo picareis, y tomareis zumo de la yerva siempreviva, y de todo os ungireis las manos, y pondreis en la agua de las pastillas llamadas magnatis, que ponen

Para tomar qualquier genero de peces.

*Democrito
Torentino.
Hermes.*

Para tomar los peces con las manos.

*Africano.
Missaldo.*

en la triaca magna, y pondreis dentro del agua las manos donde fueren dichas pastas, y los peces os vendrán à las manos, que los podreis tomar. Lo mismo podreis hacer en el rio, poniendo las redes ungidas con lo mismo.

Para que Si teneis la Casa de Campo cercana de alguna agua, y estando *las ranas* alguno enfermo, y los gritos de las ranas le dierén pesadumbre à *nó dèn gri-* la noche, las hareis cessar de dár gritos, poniendo en la orilla de *tos.* la agua donde gritan, una, ò muchas linternas encendidas, segun el ambito de la agua, segun lo dice Africano *in Geoponisis,* y Missaldo. En París hizo esta prueba un hombre, molestadò de ellas, y le sucedió muy bien.

FIN DE LA OBRA.



VOCABULARIO

D E

SEIS LENGUAS,

EN QUE SE DECLARAN LOS

nombres de los arboles , yervas , frutas , y
otras cosas , contenidas en el presente

Libro de los Secretos
de Agricultura.

*Los numeros de la segunda pagina corresponden
à la primera.*

EN la primera pagina hay tres columnas,
y en la segunda hay otras tres ; en la
primera columna estàn los nombres Castella-
nos por Abecedario ; en la segunda los nom-
bres Catalanes ; y en la tercera los nombres
Latinos : En la primera columna de la segun-
da pagina estàn los nombres Portugueses ; en
la segunda columna los nombres Italianos ; y
en la tercera los nombres Franceses.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalàn.</i>	<i>Latin.</i>
1 Abrotano.	Broïda.	Abrotanum.
2 Abrojos.	Abriuïls.	Tribulus.
3 Acelgas.	Bledas.	Beta.
4 Azufre.	Sofre.	Sulphur.
5 Azafràn.	Safrà.	Crocus.
6 Adelfa.	Baladre.	Nerium.
7 Agrimonia.	Agrimonia.	Eupatorium.
8 Agalla.	Gallas.	Galla.
9 Agarico.	Agaric.	Agaricum.
10 Agraz.	Agràs.	Omphacium.
11 Ajo.	All.	Alium.
12 Ala.	Enula.	Helenium.
13 Albahaca.	Aisábega.	Ocimum.
14 Alholvas.	Sinigrec.	Fenum Græcum.
15 Altramuces.	Lubins.	Lupinus.
16 Almendras.	Ametlles.	Amigdala.
17 Alcaparras.	Taparas.	Capparis.
18 Alamo blanco.	Albae blanch.	Populus alba.
19 Alamo negro.	Arbre poll.	Populus nigra.
20 Alvericoques.	Atbrecochs.	Præcocia.
21 Alacranes.	Escorpins.	Escorpio terrestris.
22 Alazor.	Safrà bort.	Crocus silvestris.
23 Aloeigos.	Festuchs.	Pistacia.
24 Alvayalde.	Blanquet.	Cerusa.
25 Almaftiga.	Mastech.	Mastix.
26 Alfalfa.	Alfals.	Medica.
27 Algarrovas.	Garrofas.	Siliquæ.
28 Amapolas.	Rosella.	Papaver erraticum.
29 Anis.	Matafaluga.	Anisum.
30 Anagalide.	Anagalida.	Anagalidis.
31 Apio.	Apit.	Apium palustre.
32 Araña.	Aranya.	Araneus.
33 Artemissa.	Artemeya.	Artemissa.
34 Arroz.	Arròs.	Oriza.
35 Arrayan.	Murtra.	Myrrhus.
36 Aïbol.	Olivella.	Ligustrum.
37 Armuelles.	Espinacs.	Atriplex.
38 Avellana.	Avellana.	Avellanæ.

Português.

Italiano.

Francês.

1 Abrotano.	Abrotano.	Autonne.
2 Abrolhos.	Tribulo.	Macors.
3 Acelgas.	Bietola.	Porrec.
4 Inxofre.	Solfo.	Sufre.
5 Azafrão.	Zaffaranno.	Faffran.
6 Eloendro.	Oleandro.	Rofaje.
7 Agrimonia.	Agrimonia.	Agrimoine.
8 Vugalhos.	Galla.	Noix de Galle.
9 Agarico.	Agarico.	Agaric.
10 Agrazo.	Agresto.	Verius.
11 Alho.	Aglio.	Ail.
12 Ala.	Enola.	Aulnee.
13 Mangeticam.	Basilico.	Dubasilic.
14 Alfolvas.	Fieno Greco.	Senegre.
15 Tramosos.	Lupino.	Lupins.
16 Amendoas.	Mandole.	Amandes.
17 Alcaparras.	Cappare.	Capres.
18 Amieto.	Albero.	Peuplier.
19 Amieto.	Albero.	Peuplier.
20 Alversoc.	Bacocha.	Abricoc.
21 Alacraon.	Scorpione.	Scurpion.
22 Cartamo.	Zaffarano salvatico.	Suffran. sauvaje.
23 Fisticos.	Fistachi.	Festuje.
24 Alvayalde.	Biacca.	Ceruse.
25 Almeceg.	Mastice.	Mastic.
26 Alfafa.	Medica.	Foin de Borgonya.
27 Alfarrofas.	Carobe.	Caronje.
28 Papolas.	Papavero salvatico.	Coquelicos.
29 Heradoce.	Anis.	Anis.
30 Morriaom.	Anagalidis.	Matejeline.
31 Apio.	Apio.	Ache.
32 Araña.	Ragno.	Araigne.
33 Artemisia.	Artemisia.	Armoyle.
34 Arros.	Rice.	Du-Ris.
35 Murta.	Murtella.	Meurte.
36 Alfenheyro.	Olivella.	Taosne.
37 Armoles.	Trapefe.	Bonne dame.
38 Avellam.	Noccibolle.	Noysette.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalán.</i>	<i>Latin.</i>
39 Agenxo.	Donfell.	Abſintium.
40 Agedrea.	Sajulida.	Saturegia.
41 Azarabacara.	Azaro.	Vulgabo.
42 Acederas.	Agrelles.	Oxalis.
43 Acebuche.	Oliver bort.	Oleaster.
44 Azogue.	Argentviu.	Hydargiros.
45 Aceyte.	Oli.	Oleum.
B		
1 Badea.	Albudeca.	Pepo.
2 Balsamo.	Balfem.	Balsamum.
3 Betonica.	Betonica.	Betonica.
4 Berros.	Crexens.	Nasturtium aquaticū.
5 Bifnaga.	Bifnaga.	Daucus.
6 Bivora.	Bivora.	Vipera.
7 Bledos.	Blets.	Blitum.
8 Borrajas.	Borratjas.	Blugosum.
C		
1 Calamento.	Calaminta.	Calamitha.
2 Camedreos.	Camedreos.	Triffago.
3 Camecisso.	Eura terrestre.	Hedera terreſtris.
4 Comadreja.	Mustela.	Mustela.
5 Cardo de comer.	Cart.	Carduus.
6 Cardencha.	Cardons.	Labrum veneris.
7 Cardo benedicto.	Cardo ſanto.	Carduus benedictus.
8 Cañamo.	Cánem.	Cannabis.
9 Calabaza.	Carabafa.	Cucurbita.
10 Caſtañas.	Caſtanyas.	Caſtanea.
11 Zarza.	Romaguevera.	Rubus.
12 Zanahoria.	Paſtanaga.	Paſtinaca.
13 Caña.	Canya.	Harundo.
14 Cangrejo.	Cranc.	Cancer.
15 Canela.	Canyella.	Cassia.
16 Cebolla.	Ceba.	Cepa.
17 Cebolla albarrana.	Ceba marina.	Scilla.
18 Celidonia.	Celidonia.	Chelidonium.
19 Cevada.	Ordi.	Hordeum.
20 Cerrajas.	Llacſons.	Zonchus.
21 Cera.	Cera.	Cera.

Português.

Italiano.

Francês.

39 Alofna.	Affenzo.	Alvina.
40 Saturagon.	Saboregia.	Sariete.
41 Azarabacara.	Azaro.	Gavaret.
42 Acedas.	Acetofa.	Vinere.
43 Azambulheyro.	Olivo salvatico.	Oliver sauvage.
44 Azogue.	Argente vivo.	Argent viure.
45 Azeyte.	Oglio.	Huyle.
1 Bateca.	Pepone.	Pepon.
2 Balfamo.	Balsamo.	Baume.
3 Betonica.	Betonica.	Betoiné.
4 Agroens.	Crescione.	Ducressom.
5 Bisnaga.	Dauco.	Carrote sauvage.
6 Bivora.	Vipera.	Vipera.
7 Bredo.	Biedoni.	Blete de Espaine.
8 Borrajas.	Borragine.	Bourroche.
1 Nevada.	Nipotella.	Calament.
2 Camedras.	Quercivola.	Chefnetre.
3 Camecifson.	Hedera hellera.	Hierre.
4 Doinha.	Donala.	Belete.
5		Chardon.
6 Cardanchas.	Diffaco.	Chardon à Carder.
7 Cardo santo.	Cordofius.	Cardon sauvage.
8 Cañamo.	Canape.	Chamure.
9 Abobora.	Zucca.	Curge.
10 Castanhas.	Castagne.	Castaignes.
11 Silva.	Rovo.	Ronse.
12 Canours.	Pastinaca.	Carottes.
13 Cana.	Gerundo.	Chameleau.
14 Cangro.	Grancchio.	Chanche.
15 Canela grofa.	Cassia.	Canelle.
16 Cebolla.	Cipolle.	Ciboulle.
17 Cebolla albarrana.	Cipolle marin.	Oignem marin.
18 Herva de andurinha.	Celidonia.	Celidoine.
19 Cevada.	Orgio.	Orje.
20 Cerralhas.	Cicerbita.	Lataron.
21 Cera.	Cera.	Cire.

Castellano.	Catalán.	Latin.
22 Cedro.	Cedro.	Cedrus.
23 Ciruelo.	Pruner.	Prunus.
24 Ciprés.	Cipret.	Cypressus.
25 Cintoria.	Centaurea.	Centaureum.
26 Coles , verzas.	Cols.	Brasica.
27 Cola de cavallo.	Cua de cavall.	Hippurus.
28 Consuelda.	Consolda.	Simphitum pectum.
29 Cominos.	Comins.	Cymyni.
30 Colchico.	Colchico.	Colchicum.
31 Corrihuela.	Corretjola.	Sanguinaria.
32 Corona de Rey.	Corona de Rey.	Melilotus.
33 Corazoncillo.	Transflorina.	Hipericom.
34 Coloquintida.	Coloquintida.	Colocynthys.
35 Cohóbrillo amargo.	Cogombre silvestre.	Cucumis silvestris.
36 Culantro de pozo.	Falsia.	Adiantum.
37 Cilantro.	Celiandre.	Coriandrum.
38 Cugujada.	Cugullada.	Galerita.
39 Calamento.	Calamenta.	Calamintha.
40 Coles marinas.	Cols marinas.	Brasica marina.
41 Carcoma.	Corc.	Caries.
42 Cigarras.	Cigalas.	Cicade.
43 Chirivia. (das.	Xerevia.	Siser.
44 Cerezas , y Guin-	Cireras.	Cerasia.
45 Cañaheja.	Canya ferla.	Ferula.
46 Cardenillo.	Verdet.	Ærugo.
D		
1 Doradilla.	Doradella.	Asplenium.
2 Dormideras. (nas.	Cascalls.	Papaver sativum.
3 Dormideras mari-	Cascalls cornuts.	Papaver cornutum.
4 Dictamo.	Dictamo.	Dictamun.
5 Duraznos.	Presechs.	Perfica mala.
E		
1 Enebro.	Ginebre.	Juniperus.
2 Eneldo.	Anet.	Anethum.
3 Endivia.	Endivia.	Intibus.
4 Encina.	Alfina.	Llex.
5 Encienso.	Encens.	Thus.
6 Escamonea.	Escamonea.	Scamonea.

Português.

Italiano.

Francês.

22 Cedro.	Cedro.	Cedre.
23 Ameyxicira.	Pruno.	Pruinier.
24 Acipreste.	Cypresso.	Cypres.
25 Centaurea.	Biondella.	Fiel de terre.
26 Couves.	Caule.	Choux.
27 Cavalina.	Cola de cavallo.	Queve de cheval.
28 Solda.	Consolida magiore.	Consyre.
29 Cominho.	Cimixo.	Comin.
30 Colchicon.	Centinodia.	Corrijiole.
31 Peligon.		
32 Corona de Rey.	Meliloto.	Melilot.
33 Herue de S. Juan.	Laperforata.	Mille petuis.
34 Coloquintida.	Coliquintida.	Coloquinte.
35 Pinos de S. Gregorio.	Cocomero salvatico.	Cogombro sauvaje.
36 Coentro de pozo.	Capel venere.	Cheveulx.
37 Coentro.	Coriandolo.	Coriandre.
38 Corovia.	Lodola.	Alovette.
39 Naveda.	Nipotella.	Calament.
40 Coure marinas.	Cavallo marin.	Choux.
41 Corrugen.	Tarlatura.	Pourriture de bois.
42 Cigarra.	Cigarras.	Sigale.
43	Sifaro.	Cherui, y Giroles.
44 Cerejas.	Ceregie.	Cerise.
45	Ferola.	Bojuete.
46 Azinhame.	Verderame.	Verdegris.
1 Deurandinha.	La indorata.	Cateac.
2 Dormideras.	(nas. Papavere domestico.	Pavor.
3 Dormideras mari-	Papavere cornuto.	Pavor cornu.
4 Ditamo.	Dittamo.	Gingembre de jardin.
5 Pessegos.	Perfiche.	Peschcs.
1 Zimbre.	Ginepro.	Gencute.
2 Endrea.	Aneto.	Anet.
3 Endivia.	Indivia.	Endive.
4 Enzinheyra.	Elece.	Encens.
5 Incienso.	Incenso.	Scamonic.
6 Escamonea.	Escaminonia.	Spie de ultramer.

Castellano.	Catalán.	Latín.
7 Espicanardi.	Espic.	Nardus.
8 Esparragos.	Esparechs.	Esparagus.
9 Estiercol. (los.	Fems.	Stercus.
10 Espino de majue.	Espic blanch.	Oxyacanta.
11 Estepa.	Estepa.	Cistus.
F		
1 Farfara.	Ungla cavallina.	Tussillago.
2 Felipendula.	Felipendola.	Oenante.
3 Fresno.	Frexe.	Fraxinus.
G		
1 Gamon.	Gamons.	Alphodellus.
2 Galapago.	Tortuga.	Testudo.
3 Garvanzo.	Ciuro.	Cicer.
4 Genciana.	Genciana.	Genciana.
5 Gengibre.	Gengigre.	Zingiberis.
6 Grama.	Gram.	Gramen.
7 Granada.	Magrana.	Malum punicum.
H		
1 Haba.	Fava.	Faba.
2 Haya.	Faig.	Fagus.
3 Heres de vino.	Ros de bota.	Fex.
4 Hinojo.	Fenoll.	Feniculum.
5 Hinojo marino.	Fenoll mari.	Crithmum.
6 Hinojo salvaje.	Fenoll bastart.	Feniculum erraticum.
7 Higuera infernal.	Erba de Taipas.	Racinus.
8 Hortiga.	Hortiga.	Urtica.
9 Hortiga muerta.	Hortiga, que no pica.	Urtica labeo.
10 Hiel.	Fel.	Fel.
11 Higuera.	Figuera.	Ficus.
12 Hongos.	Bolets.	Pungi.
13 Huevos.	Ous.	Ova.
I		
1 Jacintho yerva.	Jacinto.	Hyacinthus.
2 Isopo.	Isop.	Hyfopus.
3 Judihuelos.	Falols.	Smilax hortensis.
4 Junco.	Jonchs.	Juncus.
5 Juncia olorosa.	Jonchs olorosos.	Juncus quadratus.

<i>Português.</i>	<i>Italiano.</i>	<i>Francês.</i>
7 Espicanardi.	Espigonardi.	Esparje.
8 Esparragos.	Esparago.	Fiant.
9 Esterco.	Sterco.	Cirero de pastor.
10 Piriteiro.	Spini bianchi.	Ciste.
11 Cergacos.	Cisto.	
1	Ungia di cavallo.	Pas de asne.
2 Felipende.	Felipendola.	
3 Freixo.	Frafsino.	Fraisne.
1 Gamoens.	Amphodillo.	Amphrodilles.
2 Gagado.	Testudine, Galana.	Tortue.
3 Graons.	Ceci.	Poifecheches.
4 Genciana.	Genciana.	Gensienne.
5 Gengiure.	Gengevo.	Ginjembre.
6 Grama.	Gramigna.	Dente de chien.
7 Roman.	Melgranate.	Pome granade.
1 Faba.	Fava.	Fave.
2 Faja.	Faggio.	Faus.
3 Sarro.	Feccia.	
4 Funcho.	Fenochio.	Fenoil.
5 Funcho marinho.	Fenochio marino.	Fenoil marin.
6 Funcho salvage.	Fenochio erratico.	Fenoil sauvage.
7 Figueira do inferno.	Mirafole.	Pausme Dieu.
8 Ortica.	Ortica.	Ortie.
9 Ortica morta.	Ortica morta.	Ortie morte.
10 Fel.	Fiele.	Fiel.
11 Figueira.	Fico.	Figier.
12 Cogumelos.	Fonghi.	Campignons.
13 Ovos.	Huovo.	Oeuf.
1	Cibolla canina.	Jacinthe.
2	Hissopo.	Hissoppe.
3 Feijãos.	Fagioli pinti.	Phaseoles.
4 Junco.	Giunco.	Jonc.
5 Junza cheyrofa.	Cypero.	Souchet.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
E		
1 Langostas.	Llangostas.	Locustæ.
2 Llanten.	Plantatje.	Plantago.
3 Laurèl.	Llorer.	Laurus.
4 Lantejas.	Lentillas.	Lens.
5 Lagartija.	Sergantana.	Lacerta.
6 Lengua cerbuna.	Melsera.	Phyllitis.
7 Lechitresna.	Letrera.	Tithymalus.
8 Leche.	Llet.	Lac.
9 Lechuga.	Lletuga.	Lactuca.
10 Lirio blanco.	Lliri blanch.	Lilium.
11 Lirio amarillo.	Lliri groc.	Lilium silvestre.
12 Lirio cardeno.	Greujo, y Lliri blau.	Lirium.
13 Lino.	Lli.	Linum.
14 Liga.	Vesch.	Viscum.
15 Lombrices.	Cuchs de terra.	Lumbrici.
M		
1 Manzanilla.	Camamilla.	Anthemis.
2 Māzanilla bastarda.	Guirnalda.	Helichrysum.
3 Mastuerzo.	Murritort.	Nasturtium.
4 Mastuerzo salvage.	Murritort salvatge.	Iberis.
5 Madre silva.	Mill bort.	Tithospermon.
6 Mata.	Mata.	Lentiscus.
7 Madroño.	Arbòs.	Arbutus.
8 Malva.	Malva.	Malva.
9 Malvavisco.	Malvins.	Althea.
10 Matricaria.	Matricaria.	Parthenium.
11 Masrubio.	Malrubi.	Matrubium.
12 Madre silva.	Mare silva.	Perilymenum.
13 Manzana.	Poma.	Malum.
14 Mejorana.	Moradux.	Sampfucum.
15 Membrillos.	Codonys.	Cotonea.
16 Mercurial.	Malcoratge.	Linocetis.
17 Miel.	Mel.	Mel.
18 Mijo.	Mill.	Millium.
19 Milenrama.	Millefolium.	Statotes mille folium.
20 Mostaza.	Mostalla.	Sinapi.
21 Mostaza salvage.	Mostalla salvatge.	Sinapi silvestre.

Português.

Italiano.

Francês.

1 Gafanhotas.	Saltarelli.	Sautarelle.
2 Chautage.	Plantagine.	Platain.
3 Loureiro.	Lauro.	Laurier.
4 Lentilhas.	Lantiche.	Lentille.
5 Sergantana.	Lucertola.	Lifardo.
6 Lingua cervina.	Lingua cervina.	Lingua de cerfetu.
7 Maleytas.	Titimalo.	Nerue au laiet.
8 Leyte.	Latte.	Lait.
9 Affalce.	Lattuca.	Laitue.
10 Cebolla cecem.	Giglio.	Lis.
11	Giglio silvestre.	Lelis sauvaje.
12 Lirio de cordeco.	Giglio azurro.	Desflambes.
13 Linche.	Lino.	Lin.
14 Visgo.	Visch.	Guy.
15 Minhocas.	Lumbrici.	Vers de terre.

1 Macella.	Camomilla.	Camine.
2 Macega Galega.		
3 Masturzo.	Agresto.	Crerios alenois.
4 Mesturzo salvage.	Nastort salvatico.	Cresson sauvaje.
5 Macella.	Camomilla.	Camine.
6 Acoyra.	Lentisco.	Lentisque.
7 Medroneyro.	Arbatro.	Arbuces.
8 Malva.	Malva.	Mauves.
9 Malvisco.	Malvisco.	Gium aves.
10 Matricaria.	Amarella.	Matricaire.
11 Mascojute.	Marrobio.	Marrobin.
12 Madresilva.	Vincibosco.	Cheur fueile.
13 Mazan.	Pomi.	Pomme.
14 Majorana.	Mejorana.	Mariolene.
15 Marmellos.	Melocotogne.	Pomme de coing.
16 Ortiga morta.	Mercuriale.	Mercorella.
17 Mel.	Melle.	Miel.
18 Milho.	Miglio.	Millet.
19	Millefolio.	Mille fuille.
20 Mostarda.	Senape.	Moustarde.
21 Mostarda salvage.	Senape.	Moustarde.

<i>Castellano.</i>	<i>Catalán.</i>	<i>Latín.</i>
22 Moral.	Morera.	Morus.
N		
1 Nabo redondo.	Naps redons.	Napum.
2 Nimfa.	Nimfa.	Nimpha.
3 Niespero.	Nespler.	Mespilus.
4 Neguilla.	Niella.	Melantium.
5 Nuez.	Nous.	Nux juglans.
O		
1 Olivo.	Oliver.	Olea.
2 Olmo.	Olm.	Ulmus.
3 Oregano.	Orenga.	Origanum.
4 Oruga.	Ruca.	Eruca.
P		
1 Pastel.	Pastell.	Glaſtum.
2 Parietaria.	Morella roquera.	Helxine.
3 Pamporcino.	Pamporſi.	Cyclaminus.
4 Palomilla.	Fumaria.	Capnos fumaria.
5 Palma.	Palma.	Palma.
6 Passas.	Panſas.	Uba paſſa.
7 Panizo.	Panis.	Panicum.
8 Pepino.	Cogombre.	Cucumis ſativus.
9 Peregil.	(ta. Julivert.	Apium. Petroſellina.
10 Perſicaria macula.	Percicaria.	Grate ogonum.
11 Pelitre.	Pelitre.	Pirethrum.
12 Peonia.	Peonia.	Peonia.
13 Peras.	Peras.	Pirum.
14 Pino negro.	Pi.	Pinus.
15 Pimienta.	Pebre.	Piper.
16 Poliolo.	Poliol.	Pulegium.
17 Polipodio.	Polipodi.	Polipodium.
18 Puercas.	Panarolas.	Mille pedes.
19 Querro.	Porro.	Porrum.
20 Piedra imán.	Caramida.	Magnes.
Q		
1 Queso.	Formatge.	Caſeus.
R		
1 Rabanos.	Rabans.	Raphanus.
2 Ranas.	Granotas.	Ranx.

Português.	Italiano.	Francês.
22 Moreyra.	Mori.	Meurier.
1	Rape.	Rave.
2 Golfao.		Lis des estangs.
3 Nispereyro.	Nespulo.	Nesplier.
4 Aliprine.	Gitone.	Barbue.
5 Noz.	Noci.	Noix.
1 Oliveyra.	Olivo.	Olivier.
2 Ulmo.	Olmo.	Orme.
3 Ouregaom.	Origano.	Organ.
4 Oruga.	Rucheta.	Roquetia.
1 Pastel.	Guado.	Pastel.
2 Parietaria.	Parietaria.	Parietaire.
3 Nazam de porco.	Ciclamino.	Pain de porceau.
4 Hervamolaria.	Fumus terra.	Fumo terre.
5 Palmeyra.	Palma.	Palme.
6 Passas.	Ube passe.	Roifins secs.
7 Painzo.	Panichi.	Paniz.
8 Pepino.	Cedroli.	Cogombres.
9 Sa-fa.	Petro fello.	Peifil.
10		Curaige maculce.
11 Peletre.	Pyretro.	Piretre.
12 Peonia.	Peonia.	Peonien.
13 Peras.	Pero.	Poire.
14 Pinheyro negro.	Pinus.	Ungpin.
15 Pimenta.	Pepe.	Pojure.
16 Poego.	Pulegio.	Puleje.
17 Polipodio.	Polipodio.	Polipodien.
18 Porquinas.	Porcelleti.	Chenille.
19 Porro.	Porro.	Pourteau.
20 Pedra de cevar.	Calamita.	Aymant.
1 Quexo.	Formagio.	Fromaje.
1 Rabans.	Ravanello.	Refort.
2 Raans.	Ranochie.	Granoille.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
3 Raton.	Rata.	Mures.
4 Romero.	Romani.	Rosmarinus.
5 Regalicia.	Regalifia.	Dulcis radix.
6 Retama.	Ginesta.	Spartium.
7 Romaza.	Paradella.	Lapatum.
8 Roble.	Roure.	Quercus.
9 Ruda.	Ruda.	Ruta.
10 Rubia.	Roja.	Rubia tintorum.
11 Rejalgar.	Orpiment.	Arsenicum.
S		
1 Sabina.	Sabina.	Sabina.
2 Satyrion.	Satyrion.	Satyrium trifolium.
3 Salvia.	Salvia.	Salvia.
4 Sauzgatillo.	Agnocast.	Vitex.
5 Saxifrago.	Saxifragia.	Saxifragum.
6 Saùco.	Saüc.	Sambucus.
7 Sauce.	Salser.	Salix.
8 Sangre.	Sanch.	Sanguis.
9 Sapo.	Calapat.	Bufo.
10 Servas.	Serves.	Sorba.
11 Sello de N. Señora.	Sagell de Salomò.	Polygonatum.
12 Serpol.	Serpillo.	Serpillum.
13 Sièpreviva mayor.	Sempreviva.	Sempervivum magnū.
14 Scordio.	Scordi.	Scordium.
15 Salmuerra.	Salmorra.	Muria.
T		
1 Tamariz.	Tamariu.	Tamarix Marica.
2 Taragoncia.	Serpentaria.	Dracunculus.
3 Tomillo falso.	Frigola.	Thymus.
4 Torongil.	Torongina.	Apiastrum.
5 Trebol.	Trebol.	Trofolium.
6 Trigo.	Blat forment.	Triticum.
7 Tornasol.	Girasol.	Heliotropium majus.
8 Tuetano.	Moll dofos.	Medulla.
V		
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2 Vexiga de perro.	Alicacabi.	Solanum Alicacabum.
3 Vedegambre.	Baladre.	Eleborus.

Português.

Italiano.

Francês.

Rato.	Sorge.	Soris.
Alecrim.	Resmarin.	Rosmarin.
Requeris.	Regalifia.	Reclisse.
6 Giesta.	Genesta.	Genest.
7 Lapaza.	Rombice.	Parelle.
8 Carbalbo.	Querfia.	Unchesne.
9 Ruda.	Ruda.	Ruden.
10 Ruyua.	Robbia.	Garance.
11 Ouropimente.	Arsenice.	Orpin.
1 Sabina.	Sabina.	Savinier.
2 Satyron.	Trifoglio.	Tresle.
3 Salvia.	Salvia.	Saulje.
4 Pimēteyro silvestro.		
5	Salisfragia.	Saulue vie.
6 Sabuqueyro.	Sambuco.	Suseau.
7 Salgueyro.	Salice.	Saulx.
8 Sangue.	Sangue.	Sang.
9 Sapo.	Botta rospo.	Crapaut.
10 Sorua.		
11	Frasinella.	Signet de Salamon.
12 Serpa.	Serpillo.	Serpullet.
13 Semper noiva.	Sempervivo maggiore.	Joubarbafon.
14 Scordio.	Scordium.	Germandocedecave.
15 Salmoura.	Salmuoja.	Saulmure.
1 Tamarquera.	Tamarigio.	Tamarisc.
2	Serpentina.	Serpentaire.
3 Ouregaon demato.	Timo.	Timmerjolayne.
4 Herua cidreira.	Cedronella.	Cella melisse.
5 Trevo.	Trifoglio.	Presle.
6 Trigo.	Grano.	Duble.
7 Tornasol.	Girasole.	Soveiz.
8 Tutano.	Midolla.	Moelle.
1 Valeriana.	Valeriana.	Valeriana.
2	Halicacabo.	Coquerets.
3	Eleborus.	Eleboro.

Castellano.	Catalàn.	Latin.
4 Verdolaga.	Verdolaga.	Portulaca.
5 Verbena.	Verbena.	Sacra herva.
6 Veleño.	Jusquiamo.	Hyosciamus.
7 Violetas.	Violetas boscanas.	Viola purpurea.
8 Vid.	Serment.	Vitis vinifera.
9 Uvas.	Ràims.	Uva.
Y		
1 Yezgos.	Evol.	Chamzactz.
2 Yesso.	Guix.	Hieslo.
3 Yedra.	Elra.	Hedera.
4 Yerva buena.	Menta.	Mentha.
5 Yerva buena aqua.	Menta Romana.	Serpillum silvestre.
6 Yebros.	(ca. Vessa.	Eruum.
7 Yva.	Yua.	Chamepitys.
8 Yerva mora.	Morrella.	Solanum hortense.
Z		
1 Zaragatona.	Pilli.	Pfillium.
2 Zizaña.	Juy.	Lolium.
3 Zorra.	Guilla.	Vulpis.

<i>Português.</i>	<i>Italiano.</i>	<i>Francês.</i>
4 Verdoaga.	Précacchia.	Porcelayne.
5 Vergebam.	Verbenaca.	Veruaine.
6 Meimendro.	Hiosquiamo.	Jusquiamo.
7 Violas.	Viole maminole.	Violetas de Mars.
8 Vide.	Vite.	Vigne.
9 Ubas.	Ube.	Roifins.
1 Engo.	Ebulo.	Hyebles.
2 Gesso.	Geso.	Plaftec.
3 Edra.	Edra.	Lierre.
4 Hortalaan.	Menta.	Mente.
5 Hortalaan.	Menta filvestre.	Mente aquatica.
6 Chicharros.	Mochó.	Ers.
7 Yua.	Chamepirio.	Jus muscare.
8 Herua moura.	Solatro.	Morelia.
1 Zaragtoa.	Pfilio.	Yerue apuces.
2 Juyo.	Loglio.	Huraje.
3 Raboza.	Volpe.	Renart.

RUEDA PERPETUA PARA SABER LOS AÑOS FERTILES, y estériles, presentes, y venideros, si el hombre los quiere saber para comun utilidad.

Saco à luz la presente Rueda, porque qualquiera persona pueda facilmente conocer si el año será fertil, ò estéril, de este modo, comenzando el año 1626. hasta el año que querais saber, atribuyendo à cada casita un año; y sobre ella hallareis fertil, ò estéril; fertilissimo, ò esterilissimo.



Y si quiere saber los años passados, se comenzará rodando al re-
bès de casita en casita, comenzando 1626. y 1625. y se hallará
quales años han sido fertiles, ò estériles.

La presente Rueda ha sido hallada por el Maestre Domingo Var-
ni de Narni; y por diligencia de Frey Miguèl Agustín, Prior del
Templo de la fidelissima Villa de Perpiñan, sacada à luz en los años
de 1617. y 1626. corregida, y emmendada en esta ultima impressiõ.

T A B L A

DE LAS COSAS MAS NOTABLES, QUE SE CONTIENEN en los cinco Libros de los Secretos de Agricultura, Casa de Campo, y Pastoril.

A

Abejas, colmenas, y enjambres, sus secretos, enfermedades, y remedios, pag. 308. hasta 406.

Abena, sus secretos, p. 178.

Abispas, como se matan dentro de las colmenas, p. 405.

Abrotano, sus secretos, p. 78.

Adagio, del trigo, p. 169. y 172. de las viñas, p. 196.

Adelgazar los hombres demasiado gruesos, p. 167.

Aficciones del cuerpo, sus remedios, p. 431.

Agnocasto, sus secretos, p. 166.

Agricultura. Vide *Preceptos*.

Aguardiente, como se destila, p. 265.

Aguas para la dificultad del parto de las mugeres, p. 42. Para qualquiera indisposicion de la madre, *alli*. Sea de color de vino, p. 96. La que se destila de la cebada embriaga, p. 148. Comun bebida de los animales, pag. 218. La de mar, como se buelve dulce, p. 267. Para saber por què minerales paffan, *alli*. Destiladas, y olorosas para lavar las manos, y cabellos, p. 274. hasta 276. Para pulir el rostro, p. 277. hasta 280. Las manantiales, como se hallan, p. 396. y 397. Quales sean mejores, p. 398.

Axenjos, sus secretos, p. 76.

Ajos, sus secretos, p. 69. Comidos se quite su olor, p. 65.

Ala, yerva, sus secretos, p. 82.

Alacranes, para guardarse de ellos, p. 120. Como se ahuyentan, p. 162.

Alambiques, quales son mejores, pag. 257.

Alamos blancos, y negros, sus secretos, p. 165.

Albahaca, sus secretos, p. 77.

Albericoques, sus secretos, p. 115.

Albeyteria para los bueyes, vacas, y novillos, pag. 117. hasta 123. Para el cavallo, yeguas, jumentos, y otros animales mulatinos, pag. 337. hasta 347. Para los perros de la guarda de la casa, y ganados, p. 353. Para los animales de lana, p. 359. hasta 361. Para las cabras, y cabrones, pag. 362. Para las gallinas, gallos, y pollos, pag. 369. Para los perros de caza, pag. 421. Para las aves de la Alconera, pag. 466. y 468.

Albudecas, sus secretos, p. 74.

Alcaçer, sus secretos, p. 182.

Alcachofas, sus secretos, p. 74.

Alcaparras, sus secretos, *alli*.

Alcon, y otras aves de la Alconera, pag. 9.

Alconera, què aves se encierran en ella, y como se domestican, en general, p. 464. hasta 466. Su tratado en

- en particular, pag. 467. hasta 472.
Alfalfa, sus secretos, p. 182.
Algarrofo, sus secretos, p. 128.
Aliento malo, y regueldos, p. 37. 39.
 65. 68. 70. 86. y 118.
Alolvas, sus secretos, p. 183.
Almendros, sus secretos, p. 113.
Almorranas, sus remedios, pag. 40.
 reprimir su corrimiento, *alli*, y pag.
 67.
Altramuces, sus secretos, p. 179.
Amarillez, sus remedios, pag. 38. y
 363.
Anades. Vide *Anfares*.
Angelica, sus secretos, p. 81.
Animales, los de comer, quando se
 deben matar, p. 8. Sujetos à mal de
 ojos, pag. 9. Tiempo de castrarlos,
alli.
Años fertiles, ò estèriles, p. 61. y con
 la Rueda que vò al fin.
Anfares, anades, cisnes, y otras aves
 de agua, su gobierno, y utilidad,
 p. 378. hasta 381.
Apetito perdido, como se recobra,
 p. 76. y 124.
Apoplegia, sus remedios, pag. 34. y
 83.
Apostemas, la citrosa se remedia, p.
 44. La de los pechos de las muge-
 res, p. 81. Se resuelve, p. 363.
Arboles, los disfruta quando se plan-
 tan, pag. 9. Tiempo de podarlos,
 p. 10. Se hagan presto, pag. 129. Los
 estèriles sean fructificantes, *alli*. Si
 enfermaren, p. 130. Si se les caye-
 ren las flores, y hojas, *alli*. Si fue-
 ren marchitos, p. 131. Se defienden
 del gusano, y polilla, nieblas, y
 heladas, *alli*. No sean dañados del
 calor, ni en otra manera, p. 132. Su
 fruta no coman las aves, *alli*. Los
 jumentos, ni otros animales no se
 lleguen à ellos, *alli*. Su fruta sea
 temprana, ò tardia, olorosa, gruesa,
 y purgativa, y no tenga hueso,
 ni cascara, p. 133. y 134. Como se
 plantan, y trasplantan, el intervalo
 de uno à otro, y tiempo de regar-
 los; como se plantan con raices, y
 sin ellas, y el tiempo de limpiarlos,
 y sembrarlos, p. 138. hasta 145.
Arañas, no se pongan en los arboles,
 pag. 130. Bebidas, no hagan daño,
 pag. 263.
Arrayan, sus secretos, p. 108.
Arroz, sus secretos, p. 118.
Artemisa, sus secretos, p. 85.
Asma, sus remedios, p. 90.
Avellanos, sus secretos, p. 119.
Aves de la Alconera. Vide *Alconera*,
 como se cazan con diversos modos,
 p. 473.
Azafràn, sus secretos, p. 87.
Azara, sus secretos, p. 86.
Azaro, sus secretos, p. 81.
Azederas, sus secretos, p. 85.
Azelgas, sean blancas, y gruesas, p.
 64. sus secretos, p. 65.
Azeyte, el de linaza no se yela, p. 88.
 El de olivo no se gaste, y para el
 gastado sus remedios, p. 124. Se ha-
 ce de tres maneras, pag. 228. hasta
 231. Los que se hacen por expres-
 sion, impresion, y destilacion, p.
 228. hasta 239.
Azeytunas, quando se cogen para co-
 mer, p. 122. Como se conservan, p.
 123. Las de hacer aceyte, *alli*.
Azufayso, sus secretos, p. 127.
Azucena, sea de color purpureo, pag.
 79.

B

- B** *Acas*, y novillos, su gobierno, y manejo, p. 324. y 325.
Balsamos artificiales, p. 230.
Bazo endurecido, pag. 38. 66. 74. 81. 160. y 167.
Betonica, sus secretos, p. 83.
Betun para contra los ratones del granero, p. 124.
Bisaltos, sus secretos, p. 180.
Bizcochos, como se hacen, p. 190.
Boca inflamada, y ulcerada, p. 227. y 139.
Bodega, su disposicion, y sitio, p. 204.
Bemito, como se mitiga, pag. 73. Se provoca, p. 129.
Bosque, su sitio, p. 162.
Borrajás, sus secretos, p. 65.
Borx, sus secretos, p. 128.
Bucyes, sus enfermedades, y curacion, pag. 110. hasta 123.
Buglosa, sus secretos, p. 79.

C

- C** *Abellos*, se buelvan negros, p. 76.
 Tomen color, y crezcan, p. 267.
 Buelvan à renacer, p. 67. 377. 398. y 418.
Cabrões, y cabras, su sustento, utilidad, y crianza, pag. 361. y 362.
 Sus enfermedades, y curacion, *alli*, y pag. 363.
Calenturas tercianas, pag. 33. 65. 78. 81. 83. 84. 126. y 215. *Quartanas*, pag. 78. 81. 82. 86. 211. y 265.
Callos, sus remedios, p. 460.
Camaras. Vide *Fluxo*.

- Carbunclo*, sus remedios, p. 44. 67. 75. 83. y 97.
Cancros, los de la boca se curan, pag. 109. y 240.
Cancer, como se quita, p. 46. y 89.
Cañamos, y linos, tiempo de su recogida, p. 10. Sus secretos, p. 88.
Cantimplora, como se hace, p. 49.
Capelos, quales sean mejores, p. 257.
Caracoles, no hagan daño, p. 159.
Cardos, sus secretos, p. 66.
Cardo santo, sus secretos, p. 82.
Cara. Vide *Aguas*, ò *Rostro*.
Carrasca. Vide *Encina*.
Carne, se cuezca presto, p. 80. y 125.
 No se gaste, p. 86. Se buelva tierna, p. 121. y 391.
Casa de Campo, su sitio, pag. 294. y 395.
Castaño, sus secretos, p. 127.
Casto, para vivir, p. 166.
Cavallos, yeguas, y pollinos, sus secretos, enfermedades, y curaciones, p. 327. hasta 345.
Caza. Vide *Ciervos*, *Javalies*, *Conejos*, *Zorra*, *Lobos*, *Aves*, &c.
Cebollas, sus secretos, p. 66.
Cedro, sus secretos, p. 129.
Cerebro, como se purga, pag. 65. 67. 78. 84. y 110.
Celidonia, sus secretos, p. 82.
Celosias, ò flores de amor, p. 96.
Centeno, sus secretos, p. 177.
Cera, su eleccion, pag. 418. Artificial de varios colores, *alli*. Como se emblanquece, *alli*.
Cereas, como se hacen, p. 47.
Cerezos, y guindos, sus secretos, pag. 112. Sus frutas se conservan, pag. 113.
Cebada, sus secretos, p. 177.

Ciática. Vide *Gota*.

Ciervos, su caza, y secretos, p. 424.

hasta 430.

Chimeneas, modo de hacerlas, p. 306.

hasta 317.

Chinches, como se matan, p. 474.

Chirivias, sus secretos, p. 71.

Cicatrices, se quitan, p. 86.

Ciprés, sus secretos, p. 110.

Ciruelo, sus secretos, p. 113.

Cisnes. Vide *Anfares*.

Cisternas, como se hacen, y recogen las aguas en ellas, p. 300.

Claveles, sean de diversos colores, p. 95.

Climas frios, ò calientes, p. 163.

Coles para el Invierno, Pasqua, y vendimia, p. 61.

Comino, sus secretos, p. 86.

Conejos del corral, dehesa, ò parque, su utilidad, y gobierno, p. 364. hasta 368.

Consuelda mayor, sus secretos, p. 79.

Consuelda menor, sus secretos, p. 80.

Confitar yervas, raíces, y flores, pag. 100. hasta 103. Naranjas, limones, membrillos, nueces, duraznos, manzanas, peras, ubas, y otras frutas, p. 135. hasta 139.

Confitura, qué cosa sea, p. 100.

Corazoncillo, sus secretos, p. 84.

Conserva, qué cosa sea, p. 100.

Costras del rostro, como se quitan, p. 90. y 124.

Creciente, y menguante de Luna, sus causas, p. 8.

Cubas para el vino, como se preparan, p. 204.

Cuerpo, como se limpia, p. 65. 80. 81. y 124. Se alegra, p. 113. Rompido, y cascado, p. 361.

Culantro, sus secretos, p. 86.

D

Dátiles, sus secretos. Vide *Palma*.

Destilacion de las aguas, como se hace, p. 241. hasta 258. Como se preparan las materias antes de alambicarlas, p. 255. y 256. De varias materias con preceptos generales, pag. 259. hasta 266. De aguas compuestas, y olorosas, p. 269. hasta 273. Con vasos, y con fieltro, p. 277. Per ascensum, y per descensum, p. 277. hasta 279.

Dientes, como se aseguran, pag. 734. Se limpian, p. 277. y 364.

Dificultad de orina, p. 68. 77. 78. 82. 83. 86. 114. 215. y 441.

Digestion, es ayudada, p. 86. y 87.

Dolor de cabeza, y sus remedios, p. 34. y 128. De ojos, p. 35. y 261. De oído, p. 36. De los dientes, *alli*, y p. 70. 84. 85. 88. 264. y 447. De costado, p. 37. 82. 83. y 117. De estomago, p. 38. y 85. Colico, *alli*, y p. 65. 70. 81. y 407. De riñones, y orina, p. 80. 81. y 114.

Dormir. Vide *Sueño*.

Duraznos, sus secretos, p. 115.

E

Eclipses de Sol, y Luna, lo que se debe observar en ellos, p. 15.

Embriaguez, sus remedios, pag. 87. 114. y 208.

Empeyne de la cara, p. 67. y 126.

Encendimiento del rostro, p. 34.

En

Encordios, se refuelven, p. 363.
Eneldo, sus secretos, p. 86.
Enfermedades. Vide *Remedios*.
Encias. Vide *Boca*.
Encina, roble, ò carrafca, sus secretos, p. 158.
Era. Vide *Trigos*.
Esparragos, sus secretos, p. 87.
Espinacas, sus secretos, p. 63.
Esquinencia, ò garrotillo, p. 37.
Esquilar, en qué tiempo se hace, pag. 9.
Estiercol, qual sea el mejor, p. 170.
Estomago, se conforta, pag. 76. 118. y 261. Se inflama, p. 120.
Estrechura de cuerpo. Vide *Fluxo*.
Etiquèz, sus remedios, pag. 76. y 165.

F

Farfara, sus secretos, p. 83.
Fayfanes, como se crían, y sus secretos, p. 381.
Figuras, para ingerir de escudo, pag. 153. y 154. Para la destilacion de las aguas con varios modos, p. 245. hasta 258. Del Regla Esquadro, p. 280. Del Maestro Medidor, y su Ayudante, p. 294. De piezas de tierra, p. 285. hasta 286. De las chimeneas, p. 304. hasta 307. Del buey, p. 316. Del cavallo, p. 336. De las colmenas, p. 390.
Flores, haya gran diversion en una mata, p. 96.
Fluxo de sangre de las narices, p. 36. 39. 68. 80. 81. y 378. De cuerpo, p. 38. 62. 79. 96. 114. 124. 165. 182. y 315. Se excita, p. 39. y 113.

Menstrual detenido, p. 40. De sangre blanca, p. 41. y 90. Qualquiera que sea, p. 85.
Frenesi, sus remedios, pag. 34. y 361.
Fresno, sus secretos, p. 166.
Frutas, las de conserva, quando se cogen, p. 10. Como se guardan de las aves, p. 70.
Fuego silvestre, como se cura, p. 46.
 El pastoril, p. 65.

G

Canado de lana, su utilidad, y govierno, p. 354. hasta 359. Sus enfermedades, y curacion, *alli*, y hasta 361.
Gallinas, gallos, y pollos, como se engordan, p. 88. Sus utilidades, y gobierno, con sus enfermedades, y curacion, p. 363. hasta 366. Sus secretos, p. 367.
Gargarismo, de qué se hace, p. 408.
Garrotillo. Vide *Esquinencia*.
Garvanzos, sus secretos, pag. 180.
Gordura, y tuetanos, tiempo de su provision, p. 9.
Gota ciatica, p. 43. 78. 84. 363. 389. y 432. Sanarla de todo genero, p. 44. 81. y 276.
Granado, sus secretos, p. 110. Su fruta no se abra, p. 111. Como se conserva, p. 112.
Grangero, su buena eleccion, y obligaciones de su oficio, p. 2.
Gusanos, los de la seda, quando se avivan, pag. 9. Sus secretos, enfermedades, y curaciones, pag. 409. hasta 416.

H

- H** *Abas*, sus secretos, p. 180.
Hambre, como se mitiga, p. 228.
Harinas, de qué trigos se hacen, y como se conservan, p. 177. 188.
Heridas, sus remedios, pag. 38. 88. y 96.
Hidropefia, sus remedios, p. 67. 76. 78. 102. 128. 167. 215. y 263.
Higado inflamado, p. 38. y 165. Opilado, p. 69. 74. y 116. Débil, y flaco, p. 342.
Higuera, sus secretos, p. 120.
Hinojo, sus secretos, p. 87.
Hinchazon, como se ablanda, p. 67. y 77.
Tipa, o lollozo, como se quita, pag. 37.
Hyfopo, sus secretos, p. 77.
Hormigas, como se matan, p. 58. No suban à los arboles, *alli*.
Hornos para la destilacion. Vide *Figuras*. Como se gobiernan, p. 257. El de la Casa de Campo, su sitio, y disposicion, p. 307.
Hortalizas, se hacen todo el año, pag. 63.
Hortigas, sus secretos, p. 80.
Huertos, ò campos, tiempo de sembrarlos, p. 47. y 48. En qué horas es bueno regarlos, p. 49. Como deben ser los de Principes, y Señores, p. 49. y 50. Su repartimiento, y bordaduras, p. 51. Los de la Casa de Campo, como deben ser, p. 53. y 292.
Huevos, tiempo de ponerlos à empoillar, p. 9. y 372. Como se destilan,

- p. 269. Como se conservan, p. 374. Sus secretos, p. 375.
Hueffos, el del corazon del ciervo, sus virtudes, p. 431.
Humo, no haga la leña del fuego, p. 124. No buelva abaxo en las cocinas. Vide *Figuras*.

I

- I** *Ctericia*, ò amarillèz de la carne, p. 79. 83. 84. 215. y 265.
Inflamacion del miembro viril, p. 42.
Inventores del vino, p. 220. de la destilacion, p. 241.
Ingerir, de seis maneras, p. 146. En qué tiempo, p. 147. Lo necesario para ello, y como, y quando se deben coger las puas, p. 148. De pua, barreno, y escudo, *alli*, y hasta 154. De cañon, y que una fruta sea de dos colores, p. 155. y 156.
Juñas, sus secretos, p. 181.
Jumentos, no se lleguen à los arboles. Vide *Arboles*. Su necesidad, buena eleccion, y gobierno, y de otros animales mulatinos, p. 346. hasta 348.

L

- L** *Abyrinto*, su figura, p. 52.
Labios, que tienen grietas, p. 165.
Ladillas. Vide *Piojos*.
Lamparones, ò porcellanas, pag. 34. y 90.
Lana, la de carnero, y oveja mitigan qualquier dolor, p. 361.
Langostas, no hagan daño, p. 139.
Laurel, sus secretos, p. 109.

Llagas nuevas, y viejas se sanan, pag.

44. 84. y 88. *Intrínsecas*, p. 45. y 80.

De la cabeza, p. 83.

Llanten, sus secretos, p. 81.

Leche, la de las mugeres se hace venir, p. 39. 64. 69. 86. y 87. Como se disminuye, *alli*. No se quaxe en el estomago, p. 74. y 76. Para hacer quesos, p. 122. Como se destila, p. 265.

Lechugas tempranas, y tardías, p. 63. Blancas, y delicadas, *alli*. Se ingieren de varias simientes, *alli*. Como se confitan. Vide *Confitar*.

Legumbres, tiempo de sembrarlas, p. 10. Su recogida, *alli*. Tiempo de venderlas. Vide *Trigos*.

Leprosos, sus remedios, p. 83.

Lengua cerbuna, sus secretos, p. 81.

Lentejas, sus secretos, p. 181.

Levadura, como se hace, p. 188.

Legia para lavar la cabeza, p. 462.

Liebres, su caza, y secretos, p. 436. hasta 441.

Liga, como se limpia de las plumas de las aves, p. 473.

Lino. Vide *Cañamo*.

Lirio, sus secretos, p. 96.

Lobo, su caza, y secretos, p. 444. hasta 464.

Lombrices de los niños, como se matan, pag. 39. 70. 76. 78. 82. 110. 116. 180. 263. 270. 432. y 435. Para pescadores, p. 125.

Lomos, se confortan, p. 77. 83. 119. 129. y 215.

Luna, y *Sol*, sus influencias en las cosas terrestres, p. 8.

M

Madera para el fuego, à edicios, quando se debe cortar, pag. 9.

Madre de Familias, su oficio, p. 19.

Madre silva, sus secretos, p. 84.

Mal de corazon, p. 39. 113. 165. 269. 262. y 268.

Malvas, sus secretos, p. 80.

Manchas del paño, se quitan, pag. 107.

Del rostro, *alli*, y pag. 276. y 377.

Manteca, como se hace, pag. 325. y 326.

Matricaria, sus secretos, p. 85.

Manzanilla, sus secretos, p. 78.

Manzano, sus secretos, p. 116.

Mejorana, sus secretos, pag. 78.

Melancolia, sus remedios, pag. 66. y 116.

Melocotones, sus secretos, p. 115.

Melones, sus secretos, p. 73.

Memoria, se aumenta, p. 263.

Membrillos, sus secretos, p. 117.

Menstruo, se provoca, p. 80. 81. 82. 84. 85. 86. 196. y 264. Se restriñe, p. 96. 113. y 431.

Mercurial, sus secretos, p. 81.

Meses del año, lo que se debe trabajar en cada uno, p. 11. 12. y 13.

Miel, tiempo de sacarla, p. 406. Señales de su bondad, p. 407. Rosada, violada, como se hacen, p. 418.

Mijo, y panizo, sus secretos, p. 178.

Membro. Vide *Inflamacion*.

Moler. Vide *Trigos*.

Moral, sus secretos, p. 126.

Mordedura de serpiente, pag. 46. 87. y 167. De perro rabioso, pag. 67.



70. 82. 126. y 128. De qualquier animal venenoso, p. 68. y 265. Vide *Veneno*.

Mosquitos, como se matan, p. 475.

Mostaza, sus secretos, p. 84.

Mosto, como se clarifica, p. 207. qué cosa sea. Vide *Vino*.

Mugeres, que tienen la madre fuera de su lugar, p. 41. La madre inflamada, p. 42. 43. y 80. Paren antes de tiempo, *alli*. Dificultad en el parto, *alli*, y p. 77. y 451. Les vengán los derechos despues del parto, *alli*, y pag. 68. y 85. Sean fecundas, pag. 77. 81. y 118. Se les quite el dolor despues de haver parido, pag. 86. Sus pechos endurecidos, pag. 128. Se les apague el ardor de la venus, pag. 166.

Mulas, y machos. Vide *Jumentos*.

Murcielagos, se ahuyentan, p. 162.

N

N *Abos*, sus secretos, p. 70.

Naranjos, sus secretos, p. 105.

Su fruto sea dulce, pag. 106. y 107.

Otras curiosidades, *alli*.

Nispero, sus secretos, p. 120.

Nervios rompídos, y flacos, sus remedios, p. 76. 77. 79. 84. y 215.

Niños, no padezcan espantos, p. 451.

Nogal, sus secretos, p. 125.

Nolimetangere, sus remedios, p. 240.

Nueces, como se confitan. Vide *Confitar*.

O *Jos* cardenos, inflamados, y lagñosos, p. 35. 58. 259. y 451. Cataratas, como se quitan, *alli*, y p. 82. Enfermos, p. 76. 356. Las manchas de ellos, p. 107. 263. 265. 278. 377. y 441.

Olivos, sus secretos, p. 122.

Olmos de tres maneras, sus secretos, pag. 166.

Orejas, sus remedios, p. 240.

Oregano, sus secretos, p. 77.

Orina, quien mea en la cama, p. 40.

Se provoca, p. 86. 88. y 261.

Oro, se disminuye, p. 108. No puede ser disuelto, p. 264.

Oruca, sus secretos, p. 66.

Orugas, no se crien en los huertos, p. 157.

P

P *Adre de Familias*, su oficio, p. 1.

Palmas, sus secretos, p. 108.

Palomos salvaticos, ò roqueros, sus secretos, p. 386. Los del Palomar, su utilidad, y modo de criarlos, pag. 387. hasta 389.

Pan de centeno, su calidad, p. 177. y 274. De cebada, p. 178. De mijo, y panizo, p. 179. De trigo negro, *alli*. Como se amassa, y cuece, pag. 89. De diferentes granos, p. 190. su nutrimento, p. 226.

Parietaria, sus secretos, p. 81.

Passiones frias de nervios, pag. 110. y 264.

P-bos, su crianza, y secretos, p. 382.

Pe-

Peces, tiempo de pescarlos, p. 9. se ponen en las cisternas, p. 296. secretos para pescarlos, pag. 475. hasta el fin.

Peonia, sus secretos, p. 83.

Perales, sus secretos, p. 118.

Perdices, codornices, y otras aves, sus secretos, pag. 386.

Peregil, sus secretos, p. 65.

Perlas, como se molifican, p. 107.

Perlesia, sus remedios, p. 76. y 84.

Perros de la guarda de la casa, y ganados, como se crían, y adiestran, pag. 352. hasta 354. Sus enfermedades, y curaciones, *alli*. De la caza de los animales, con sus curaciones, y enfermedades, pag. 417. hasta 424.

Peste, sus preservativos, p. 70. 75. 78. 79. 82. 83. 85. 107. 215. 260. y 261.

Piedras de los riñones, p. 40. 69. 74. 77. 84. 108. 113. 120. 129. 165. 181. y 201. De la vexiga, p. 65. 66. 80. 83. 84. 88. 165. 259. 261. y 465.

Pimpinela, sus secretos, p. 85.

Pino, sus secretos, p. 165.

Piojos, y ladillas, como se matan, pag. 65. 70. 107. y 475. Los de las yerbas, p. 158.

Planetas, en qué arboles, y cosas influyen, p. 17. y 18.

Poleo, sus secretos, p. 77.

Polilla, no dañe à la ropa, pag. 107. y 176.

Pollos, su regimiento, y comida, y tiempo de castrarlos. Vide *Gallinas*. Los de Indias, su sustento, y secretos, pag. 384.

Ponzoña. Vide *Veneno*.

Porcellanas. Vide *Lamparones*.

Porcelletas, y otros animalejos de el

huerto, como se cazan, pag. 162.

Potros, y cavallos, sus perfecciones, y colores, p. 390.

Pozos, su sitio, p. 301.

Prados, tiempo de segarlos, p. 11. Su riego, *alli*. Sus secretos, pag. 183. hasta 186.

Preceptos de Astrologia generales para la Agricultura, p. 14. hasta 18. Para sembrar las simientes, y en qué tiempo, p. 172.

Presagios de fertilidad, esterilidad, pag. 61. y 174. De mucho trigo por las almendras, pag. 114. De muchos casamientos, pag. 120. De mucho trigo por las nueces, pag. 125. De buena cosecha de vino, pag. 201.

Puerco javali, como se caza, y la utilidad de su presa, p. 438. hasta 441.

Puercos, no enfermen del bazo, pag. 166. Necesidad de ellos, su crianza, y gobierno, pag. 349. y 350. Sus enfermedades, y curaciones, *alli*, y pag. 351. y 352. Como se salan, *alli*.

Puerros, sus secretos, p. 67.

Pulgas, como se matan, pag. 78. y 474.

Purgas, para gente delicada, p. 274.

Q

Quemaduras, sus remedios, p. 45. y 67.

Quesos, como se conservan, pag. 76. y 376. Como se hacen, *alli*. Conocese su bondad, p. 327.

R

R *Abanos*, sus secretos, p. 68.
Ranas, no sean molestas, p. 475.
Ratones, como se ahuyentan, y matan, p. 161. y 162.
Razon de estado de la Madre de Familias, hijas, y criadas, pag. 10. hasta 32.
Relox para el campo, p. 80. y 179.
Remedios para todo genero de enfermedades, p. 32. hasta 46.
Renacer los cabellos. Vide *Cabellos*.
Respiracion, se recobra, p. 76.
Restaurativos, como se componen, p. 266. hasta 268.
Retama, sus secretos, p. 129.
Riñones, su escolacion se detiene, pag. 108. se purgan, p. 166.
Roble. Vide *Encina*.
Romero, sus secretos, p. 79.
Pompedura del cuerpo. Vide *Cuerpo*.
Ropa. Vide *Polilla*.
Rosales, sus secretos, p. 92.
Rostro, como se pule, y emblanquece, pag. 97.
Ruda, sus secretos, p. 74.

S

S *Alvia*, sus secretos, p. 76.
Salsa, de mostaza, p. 103. y 104.
Sangre, la de los ojos se reprime, pag. 35. quien la escupe, p. 39. 68. 80. y 377.
Sauco, sus secretos, p. 128.
Sauce, sus secretos. Vide *Alamos*.
Sanzgatilillo. Vide *Agnocasto*.
Sarna, sus remedios, p. 46. 124. y 441.

Señales de agüa, nieve, granizo, viento, truenos, y tempestades; de buen tiempo; de las entradas, y salidas de los tiempos; de frio; de larga dura del Invierno; de gran calor en el Verano; de la disposicion buena, ò mala de todo el año; de si será temprano, ò tardío; de si abundante, ò estéril, y de diversas enfermedades, p. 3. hasta 7. y p. 380. y 381.

Sed, como se mitiga, p. 73. y 226.
Seda, como se hace. Vide *Gusanos*.
Sierpes, como se sacan del cuerpo, p. 46. Como se matan, p. 120. No habiten en los huertos, y campos, p. 160. 161. y 163.
Simientes, tiempo que tardan à nacer, p. 54. Tiempo de sembrarlas, p. 55. hasta 59. Se defienden del frio, aves, ratones, y hormigas, p. 60.
Sitio de los arboles de fruta, p. 53. De los del bosque, y disposicion del, y su cultivacion, p. 162. hasta 164.
Sol, sus influencias en las cosas de la branza, p. 11.
Somnolencia, como se quita, p. 34.
Sordez, sus remedios, p. 36. y 67.
Sueño, se excita, p. 34. y 64.
Suspiros, sus remedios, p. 215.

T

T *Abaco*, sus secretos, p. 89. Como se hace su unguento, p. 91.
Tablas, del tiempo de sembrar las simientes, p. 51. hasta 59.
Tamarisco, sus secretos, p. 166.
Tierras, tiempo de estercolarlas, pag. 11. 169. y 170. Buenas para los huertos, p. 46. Para los trigos, y legum-

gumbres, p. 167. hasta 171. y 300. como se miden de todas fuertes, p. 279. hasta 293. Las que producen piedras, para què son buenas, pag. 298. hasta 400. Las de bosque, como se cultivan, *alli*.

Tiña, sus remedios, p. 46.

Tomillo salsero, sus secretos, p. 79.

Topos, como se cazan, p. 159.

Torongil, sus secretos, p. 78.

Tortolas, sus secretos, p. 385.

Tòs vieja, p. 67. 70. 80. 122. 215. 451.

Trigos, tiempo de sembrarlos, pag. 10.

172. y 173. Qual sea el mejor para sembrar, p. 171. Como se cubren, y escarpan, p. 174. Tiempo de segarlos, p. 175. Se recogen para trillar, y disposicion de la hera, *alli*. Modo de trillarlos, pag. 176. Se preservan de gusanos, y otros animalejos, *alli*. Tiempo de venderlos, p. 177. El negro, como se gobierna, p. 179. Tiempo de molerlos para harina, p. 186. y 187.

Tripas que estuvieren fuera, pag. 79. y 80.

Troxe, ò granero, su disposicion, y fizio, p. 176. y 302.

V

Valeriana, sus secretos, p. 82.

Ubas, sean grandes, y gruëssas, p. 197. Quando se cogen para conservar, *alli*. Si se corrompen, su remedio, pag. 201. Las de los parrales se conservan, *alli*. Sean olorosas, pag. 202. Se crien dentro de redomas, *alli*. Aparezcan en todo un aposento, *alli*. Se defienden de las abis-

pas, abejas, y moscas, p. 203. Tiempo de cogerlas para hacer el vino, *alli*.

Veneno, y ponzoña, p. 69. 75. 82. 118.

122. 124. 259. 260. 360. y 431.

Verbasco, sus secretos, p. 86.

Verengenas, sus secretos, p. 71.

Ventosidades, sus remedios, p. 43. 86. y 87.

Viente, salido fuera se reprime, pag. 96.

Vidrio, como se suelda, p. 377.

Vid alva, sus secretos, p. 129.

Vides, como se ingieren, p. 198. No crien piojos, p. 200. Se defienden de las heladas, *alli*. Sus enfermedades, y remedios, *alli*, y p. 201.

Vino, como se buelue vinagre, p. 65. No se gaste, p. 68. 124. y 209. Se conoce si hay agua en èl, pag. 117. 129. y 208. Como se hace, pag. 204. El de pie, ò virgen, p. 205. El clarete, tinto, y otros, *alli*. Moscatel, y Griego, p. 206. Si es verde, su remedio, *alli*. Modo de piparlo, *alli*. Malvasia, p. 207. Sea como añejo, y de conserva, *alli*. Se aborrece, pag. 209. Sea hecho presto, *alli*. No haga flores, ni se corrompa; y corrompido, sus remedios, p. 212. hasta 215. Su necesidad, y virtud, p. 217. hasta 219. Què cosa sea, *alli*. Sus calidades, p. 221. Modo de usar de èl, p. 223. La causa de hacerse agrio, p. 225.

Vinagre, sea de buen gulto, pag. 128. Se haga fortissimo, p. 215. De diferentes maneras, pag. 216. Se buelue à su primera materia, *alli*. Como se destila, p. 258.

Vinãs, tiempo de podar, y plantarlas, pag. 10. Dèn muchas ubas, *alli*. El me-

mejor tiempo de vendimiarlas, *alli*, y pag. 203. su sitio, disposicion, y observancias en el plantarlas, y criarlas, podar, y estercolarlas, pag. 191. hasta 197.

Violas, sus secretos, p. 96.

Vista flaca, y débil, pag. 35. Se clarifica, pag. 87. Sus manchas, pag. 263. 264. y 281.

Ulceras, sus remedios, pag. 82. 85. 263. y 273.

X

Xavalies, su caza. Vide *Puercos*.
Xaqueca, sus remedios, p. 389.

Y

Yedra, encienden lumbre sus hojas, pag. 109. Sus secretos, pag. 128.

Reguas, tiempo de cubrirlas, pag. 9.
Rervas, sus frutas, y raíces, tiempo de cogerlas, pag. 10. Las del huerto, quando se trasquilan, p. 52. Se trasplantan, pag. 59. Las olorosas, *alli*. Las de comer, y olorosas, como, y quando se recogen, p. 98.

Terva buena, sus secretos, p. 73.

Terbos, sus secretos, p. 181.

Tesca para encender lumbre, p. 83.

Txa, sus secretos, p. 84.

Z

Zabumerio odorifero, pag. 117. y 276. Para hacer salir las sierpes del cuerpo, p. 161.

Zanahorias, sus secretos, p. 70.

Zanganos, sus secretos, p. 397.

Zorra, su caza, y secretos, pag. 442. hasta 444.

Zumbido de las orejas, p. 36. y 69.



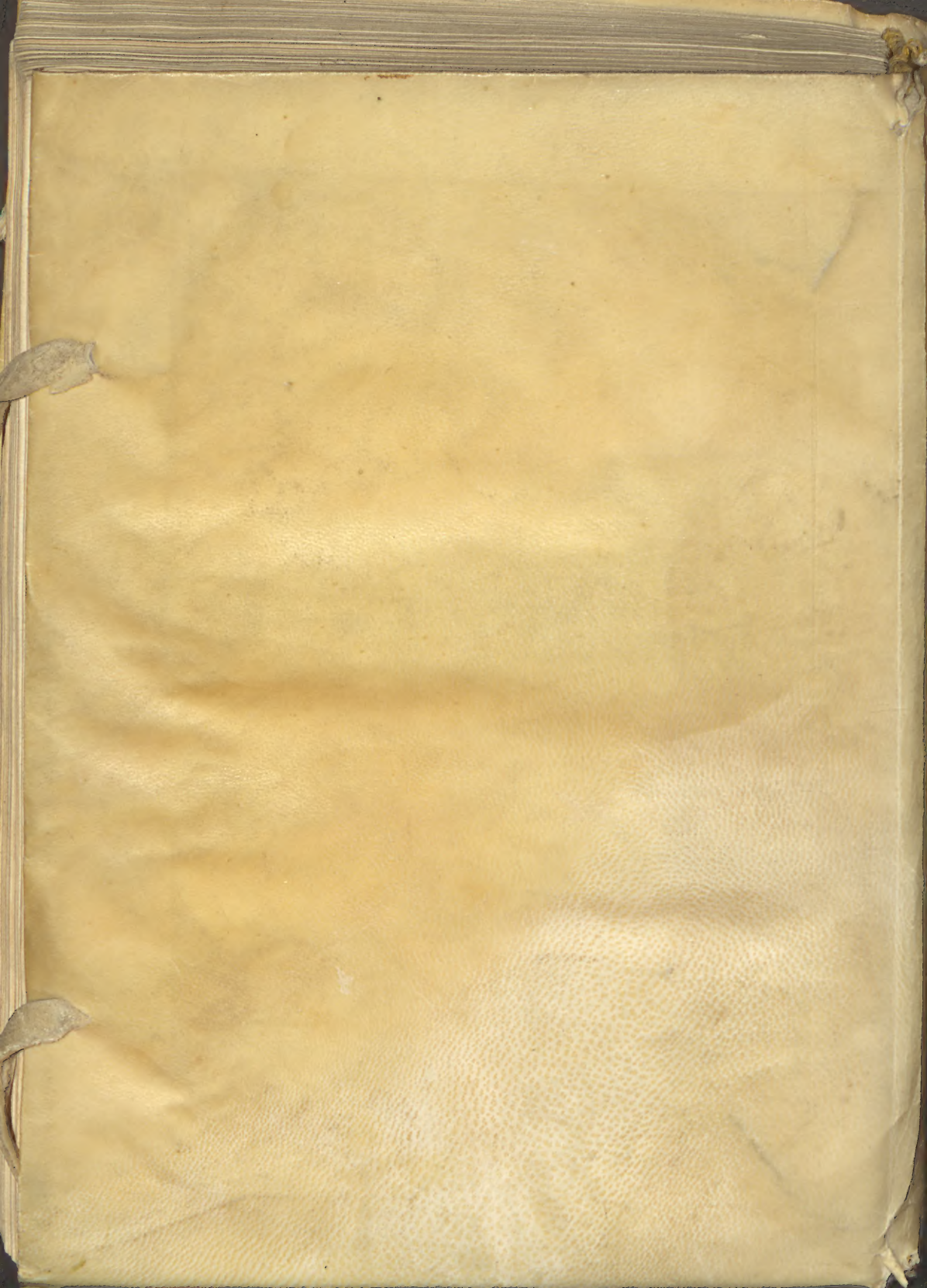
A 126/063

UNIVERSIDAD DE SEVILLA



600719241

i. 28685660



126

Q

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

u

+ colorchecker classic

calibrite



100 90 80 70 60 50 40 30 20 10 0 mm